



ÜÇ AYLIK DERGİ // 2006 // SAYI 7 // 10 YTL

YemekveKültür

Hilmi Yavuz // Gültekin Emre // Brillat-Savarin // Azmi Özkardeş // Musa Dağdeviren // Tülay Artan // Melih Cevdet Anday // Alan S. Kaye
Marie-Hélène Sauner-Leroy // İsmail Bahtiyar İstekli // Ahmet Muhip Dıranas // Begüm Güzeldoğan // Hikmet Kurter // Ara Kebapçıoğlu
Nazlı Pişkin // Şükran Akgören // François Rabelais // Yıldız Cıbroğlu // Hakan Tüzün Şengün // Semih Balcıoğlu

AH SOFRALAR, VAH SOFRALAR!
AKDENİZ'İN MUTFAK GELENEKLERİ
KAHVE SÖZCÜĞÜNÜN ETİMOLOJİSİ
DONDURMAM GAYMAK
CUMHURİYET'LE YAŞIT BİR EFSANE: BAYLAN

ÇİYA YAYINLARI



ISSN 1305-2780



YemekveKültür

Üç Aylık Dergi
Yerel Süreli Yayın
2006 / Sayı 7
10.00 YTL

ISSN 1305-2780

İmtiyaz Sahibi
Zeynep Dağdeviren

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Begüm Güzeldoğan

Editör
Özge Açıkkol

Yayın Kurulu
Prof. Dr. Günay Kut, Turgut Kut,
Nazlı Pişkin, Musa Dağdeviren

Tasarım
D15 Tasarım

Logo ve Kapak Tasarımı
Çağla Turgul

Baskı
Ohan Matbaacılık San.ve Tic. Ltd. Şti
Hadımköy yolu Çakmaklı Mah. San. 1
Bulvarı 4. Bölge 9. Cad. No:143
Çakmaklı-Büyükkçekmece / İstanbul
(0212) 886 70 70
Kasım 2006

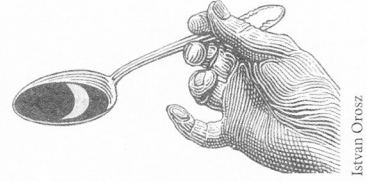
Dağıtım
Biryay / Birleşik Basın Dağıtım A.Ş.
Tel: (0212) 622 23 44

Çiya Yayınları
Güneşlibahçe Sok. 50/B Kadıköy
80040 İstanbul
Tel: (0216) 346 98 61
Faks: (0216) 349 19 02
info@yemekvekultur.com
www.yemekvekultur.com

Abone Koşulları
1 Yıl (4 sayı)
Türkiye 50.000.000.-TL / 50 YTL
T. İş Bankası Rıhtım-Kadıköy Şubesi
1025-374 1990
Yapı Kredi Bankası Kadıköy Şubesi
06-7 1169369-6

YemekveKültür dergisinde
yayınlanan yazıların sorumluluğu
yazarlarına, yayın hakkı
YemekveKültür dergisine aittir.
YemekveKültür dergisinde yayınlanan
yazı ve resimler izinsiz kullanılamaz.

Tadımlık...



YemekveKültür dergisi, 7. sayıda da, birçok farklı sese kulak veren, akademik çalışmalardan, sözlü tarihe uzanan bir yelpazede genişleyen bir buluşma alanı olmayı sürdürüyor.

Hilmi Yavuz, "Ah Sofralar, vah sofralar!" adlı yazısında, gündelik yaşamın önemli bir parçası olan sofranın, aynı zamanda edebiyatçıların ve düşünürlerin bir araya getiren, hatta siyasette önemli kararların alındığı bir yer oluşundan bahsediyor. Gültekin Emre'nin, Vedat Türkalı'nın *Kayıp Romanlar* adlı yapıtındaki yeme içme veya bir yemekte buluşma sahnelerini derleyerek, romanı adeta yeniden kurguladığı yazısında, sofranın buluşmalarında gelişen olayların, romanın akışını oluşturduğunu görüyoruz. Romanda, artık varolmayan bazı lokanta ve kahvehanelerin adları, yine edebiyatçıların buluştuğu ve zihinsel paylaşımlar yaşadıkları yerler olarak anılıyor. Yıldız Cıbroğlu'nun, Baylan Pastanesi'nin sahibi Harry Lenas'la yaptığı sözlü tarih çalışmasında ise, İstiklal Caddesi'ndeki Baylan Pastanesi'nin, 1952-1964 tarihleri arasında sanatçıların buluşma mekânı haline geldiğini, hatta bu müdavimlerin bir süre sonra "Baylancılar" olarak anılmaya başladığını görüyoruz. Şükran Akgören'in, Shakespeare'in *Atinalı Timon*'unu konu edinen yazısında ise, bir başka sofraya, Roma'daki şölen kültürüne uzanıyoruz. Timon'un feryadı, sofranın kutsallığının, incelikli Roma yemek kültürünün, bir gösteriş aracına dönüştürülmesine karşı bir yakarıdır.

Dergimizin 6. sayısında ilk bölümüne yer verdiğimiz, Tülay Artan'ın "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri" başlıklı makalesinin ikinci bölümünü yayınlıyoruz. Osmanlı seçkinlerinin iç katmanlaşmasının, besin tüketim ölçütleri üzerinden değerlendirildiği bu makalenin ilk bölümünde, eksik yayınlanmış tablonun (sayı 6, s. 49) tamamı bu sayımızda düzeltilmiş olarak yer alıyor. Marie-Hélène Sauner-Leroy'un makalesi ise, Akdeniz mutfak geleneklerini, bölgeler arası etkileşimler ve yemeklerin simgeselliğinin farklı kültürlerle nasıl yansıdığı üzerinden okuyor. Yönetmen Yüksel Aksu'nun *Dondurmam Gaymak* adlı filmi, Muğlalı dondurmacı Ali ustanın hikâyesiyle birlikte küresel dünya ekonomisine karşılık, unutulmaya yüz tutmuş yerel üreticinin ayakta kalma mücadelesini anlatıyor. Begüm Güzeldoğan, birçok ödül almış olan filmin yönetmeniyle, *Dondurmam Gaymak* üzerine sohbet ediyor. İştah kabartan dondurmamalardan, *Tatmanın Fizyolojisi*'ne geçerken, Brillat Savarin'le birlikte, "İştah Üzerine" adlı bölümde, sindirimin, insanoğlunun en melekli işlevlerinden biri olduğunu öğreniyoruz.

Geçtiğimiz ay yaşamına veda eden ve dergimizi karikatürleriyle şenlendiren Semih Balcıoğlu'nu saygıyla anıyoruz.

Dergimiz, yemek ve kültür yazınındaki boşlukları doldurabilmek için çaba göstermeye devam edecek, çünkü; Azmi Özkardeş'in bu sayıda derlemiş olduğu atasözlerinden birinin de dile getirdiği gibi: "Yoğurt ezmek, yazı yazmak unutulmaz marifettir".

İçindekiler

Hakan Tüzün Şengün	1
Tadımlık	2
Hilmi Yavuz <i>Ah Sofralar, vah sofralar!</i>	4
Gültekin Emre <i>Kayıp Romanlar'da Yeme-İçme Betimlemeleri</i>	8
Brillat-Savarin <i>İştah Üzerine</i>	18
Azmi Özkardeş <i>Yemeğe tuz, söze şeker komalı</i>	24
Musa Dağdeviren <i>Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif</i>	34
Tülay Artan <i>Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri</i>	48
Melih Cevdet Anday <i>Tohum</i>	96
Alan S. Kaye <i>Kahve Sözcüğünün Etimolojisi</i>	98
Marie-Hélène Sauner-Leroy <i>Akdeniz'in Mutfak Gelenekleri</i>	102
İsmail Bahtiyar <i>İstekli Yüz Sene Önce Kadıköy'de Yeme İçme Mekânları</i>	118
Ahmet Muhip Dıranas <i>Sofra</i>	128
Begüm Güzeldoğan <i>Çocukların Mesihî, "Dondurmam Gaymak"</i>	130
Hikmet Kurter <i>Dondurmam</i>	142
Ara Kebapçioğlu <i>Aleaddin'in Sihirli Sofrasından Parıltılar</i>	146
Nazlı Pişkin <i>Soframız Nur Hanemiz Mamur</i>	152
Şükran Akgören <i>Atinalı Timon Özlemi ve Gerçek Şölen</i>	158
François Rabelais <i>Gargantua'nın altı hacıyı nasıl salatada yediği</i>	162
Yıldız Cıbroğlu <i>Cumhuriyet'le Yaşıt Bir Efsane: Baylan</i>	164
Semih Balcıoğlu	180

Çizgiler

Belkis Taşkeser (128) • Cemal Erez (96)
Hakan Tüzün Şengün (1) • Meral Erez (24, 26-32)
Semih Balcıoğlu (145, 180)
Şükran Akgören (158, 160) • Tan Oral (5, 6)
Yıldız Cıbroğlu (164, 167, 168, 174)

Fotoğraflar

Ara Kebapçioğlu (147-150)
İsa Çelik (143)
Marie-Hélène Sauner-Leroy (105, 111)
Namık Görgüç (10, 15)

Yemek Fotoğrafları

Necdet Kaygın (34-46)

Kapak

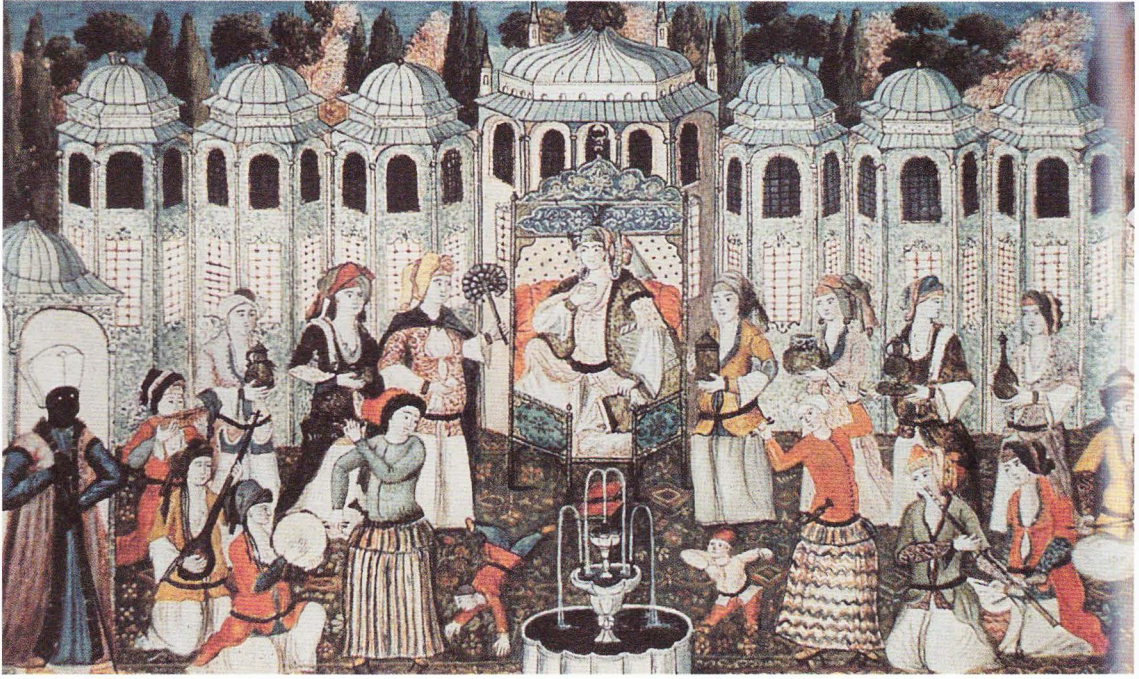
Levni Albümü, Üç Genç, 17. yüzyıl sonları, Topkapı Sarayı Müzesi, İstanbul, Hazine 2164.
--

Katkıda Bulunan Kurumlar ve Kişiler

Cengiz Kahraman
Emel Balcıoğlu
Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları
Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık

Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde*

Prof. Dr. Tülay Artan



Saray kadınlarının eğlencesi, Musavvir Hüseyin (?), 17. yüzyıl sonu, Bibliothèque Nationale, Paris, Collections du Département des Estampes et de la Photographie, no: 2309564.

Saray ve Elit Kesim Sofralarında Ekmek ve Et Tüketimi

“Temel gereksinim” ile “lüks”, “ender” veya “pahalı” kavramlarını tanımlayan karşıtlığın, kendiliğinden ya da içsel ve doğal bir karşıtlık olmadığı kanısı, yeme içme literatüründe artık sıkça karşılaşılan bir görüş. Bunların her biri bölgesel ve “ulusal” şartlar, ekonomik süreçler, sosyal sınıfsal yapılar ve iktidar dengelerinin yanı sıra gelenekler ve ritüeller ile belirlenmiş sosyal kavramlar. Dolayısıyla, farklı toplumların veya coğrafi konum ya da iklim açısından benzerlikler taşıyan toplumlar içinde yer alan farklı sosyal grupların ya da kesimlerin “aynı” temel gıda maddelerini belli bir kültürün içine yerleştiriş biçimlerinde muazzam farklılıkların doğması mümkün olabilir.

*“Aspects of the Ottoman Elite’s Food Consumption: Looking for ‘Staples,’ ‘Luxuries,’ and ‘Delicacies’ in a Changing Century” başlığıyla yayınlanmış olan bu makale, *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922. An Introduction* (haz. Donald Quataert, State University of New York Press, 2000, 107-200) adlı kitaptan alınmıştır. *YemekveKültür* dergisi, 6. sayı, s. 36-62’de “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri. Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde” olarak ilk bölümü yayınlanmıştır. Burada yayınlanan bölüm ile makale sona ermektedir. İlk bölümde 49. sayfada eksik olarak yayınlanan tablonun tamamı için s. 86-92’ye bakınız (Tablo 3).

Örneğin on sekizinci yüzyılda toprak sahibi İngiliz soyluları, arazilerini kendileri işleyip çoğunlukla kendi ürünlerini tükettiklerinde bir “taşra tadı” geliştirmişlerdi. Mennell bu “yeni tad”ın Kral III. George’un sofrasına kadar ulaştığını, ama taşra soylularının kendileri için nadir, pahalı ve egzotik olan “kentli tadı” ancak kışın Londra’da geçirdikleri birkaç ay boyunca deneyebildiklerini söyler. Tersine, aynı dönemin Fransız “saray” soyluları ve kentlileri, dallanıp budaklanarak gelişen tek bir kent pazarında her zaman ve hep birlikte olduklarından, *haute cuisine* tanımında kendi “sıradışı” kavramlarını geliştirmişlerdi. Soyluların katkıda bulundukları bu mutfak bütün ülkeye yayılarak bir model oluşturmuştu ve üç aşağı beş yukarı aynı malzemelerin kullanıldığı İngiliz mutfağından çok farklı lezzetler ortaya çıkmıştı.⁷⁴

Her Ekmek Aynı mıydı ?

Osmanlıları ele aldığımızda, saray mutfaklarının tayinat listelerindeki tek “pişmiş” gıda maddesi olan ekmek, kalitenin ve kullanılan malzemenin yaratabileceği farkları kanıtlıyor belki de. Günümüz insanları olarak ekmeği çok sıradan bulabilir, tayinat olarak gönderilmesini hak kazanmış hanelere (özellikle zenginlikleri ve iktidarları görevde oldukları sürece daim olan üst düzey Osmanlıların hanehalklarına) saraydan düzenli olarak temin edilmesini yadırgayabiliriz. Ne var ki ekmek daha sonra değineceğim koyun etiyle birlikte Osmanlı ekâbiri için hazırlanan gıda paketinin iki temel maddesinden biriydi: ekmek tayinatına hak kazanmayan “saraylı” yoktu. Dahası, bir noktadan sonra dağıtılan ekmeğin miktarı eşitleniyor, rütbeye ya da konuma göre beklenebilecek farklar pek görülüyordu. Sonuçta, sadrazam ve başdefterdar dışındakilere ekmek dışında özel bir şey verilmiyordu, veriliyorsa da ellerine geçen miktar, on sekizinci yüzyıl başlarında üst düzey yetkililere verilen kar ve buz tayinatında olduğu gibi, ya diğerlerine verilenden pek farklı olmuyor ya da aldıklarını zaten içinde bulundukları hiyerarşik zincir içinde alt katmanlara iletmeleri bekleniyordu.⁷⁵

On yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda sultanefendiler hep sekiz çift somun *nân-ı has* ve yirmi çift somun *nân-ı fod(u)la* alırlarken⁷⁶, 1. Tablo’nun gösterdiği gibi, sadrazamdan Rumeli kazaskerine uzanan aşağı yukarı on kadar üst düzey bürokrat on yedinci yüzyılın ikinci yarısından itibaren sırasıyla 15-4.5-4.5-4-1-1-1-1 çift somun *nân-ı has* ile daha sıradan bir ekmek olan *nân-ı fod(u)la*’dan 10-10-10-6-6-6-6-6 çift somun alıyorlardı (bkz. 3. Tablo, A Grubu).⁷⁷ Saraya bağlı olan en alt düzey hizmetkâra bile en az bir tek somun *fod(u)la* veriliyordu. Ekmek tayinatının padişahın kapıkulları nezdinde bu denli kapsamlı ve kapsayıcı bir boyutta olması, ekmeğin gerçekten de değerli bir temel gıda maddesi olmasından çok, değer yüklü olmasını, yani sembolik ve ideolojik işlev(ler)ini gösteriyor. Aslında Yakın Doğu dinlerinin hepsinde ekmek hep rızık ile bağdaştırılan temel gıda maddesi olmuştur (“Tanrım bugün de soframızdan rızıkını (ekmeği) esirgeme” gibi dualar da bunu yansıtır).⁷⁸ Bu inanç, ekmeğin dünyevi otoriteye duyulan sadakatin ve bağlılığın sembolü olmasını da sağlamıştır (örneğin “ekmeğini yediğin eve hıyanet etmemek” gibi deyişlerle karşılaştırılır).

⁷⁴ Mennell (1996)[1985], 127-33.

⁷⁵ Başbakanlık Arşivi MAD 7398, MAD 1827, MAD 5356 (hepsi 1703 tarihli).

⁷⁶ Başbakanlık Arşivi D.BŞM.MTE 11161 (1756-57); MTE 11451 (1784-1803); MTE 11202 (1771-?); MTE 11204 (1758-1775); MTE 11291 (1769); MTE 11574 (1807); MTE 11745 (nd); MTE 11761 (nd).

⁷⁷ Başbakanlık Arşivi KK 7237 (1687) ve KK 7238 (1688) ile D.BŞM. MTE 11161 (1756-57)

⁷⁸ Bu bağlamda listemize giren, Osmanlıların tükettiği bir ekmek çeşidi olan, *nân-ı aziz*’in, günümüzde kullanılan “günlük ekmeğimiz” deyişine yakın olması kayda değer bir durum.

Aynı zamanda hanedan üyelerine, ekmek tayinatına hak kazanan ricâl içinde ikinci defterdardan aşağıda konumlananların aksine, *nân-ı fod(u)la*'dan çok *nân-ı has* gönderildiği görülmüyor. Bir başka deyişle ortada hem belli bir grubun belli bir ekmek çeşidini seçmesiyle, hem de ekmeğin adının taşıdığı anlamla (*nân-ı has*: en kaliteli ekmek) baş gösteren bir özgülüğün yarattığı karmaşık bir durum var. Kısaca söylemek gerekirse ekmeğin tipi ve kalitesiyle sarayın önde gelenlerinin ekmek tüketim sıklığı arasında, konuma dayalı temsili bir ilişki saptanabilir. Bazı ekmek çeşitlerinin ramazaniye ve iftariye olarak da dağıtıldığını önceden belirtmiştik. Ramazaniyelerde yer alan gıda maddelerinin bir ay boyunca yalnızca miktarı artarken, ekmeklerin çeşitlerinde de artış olması ilginçtir (bu muhtemelen kaliteye de işaret eder). Dolayısıyla Ramazan ayında sultanefendilere verilen günlük ekmek tayinatı şöyleydi: fazladan 50 çift *nân-ı has*'ın yanı sıra normal günlere ait tayinatta bulunmayan 33 çift *nân-ı sakızlı*, 35 çift *nân-ı somun*, 90 çift *nân-ı çakır*⁷⁹ ve 85 çift *nân-ı çörek*.⁸⁰ Ayrıca, Ramazan ayında olduğu gibi başka zamanlarda da bu hanelere, yukarıda söz ettiğimiz mahalle fırınlarından satın almalarda da görüldüğü gibi, gene bu fırınlardan Galata somununun yanı sıra çeşitli börek, çörek ve simitler de satın alınıyor⁸¹, alışlagelmiş ekmek türleri arasında olmayan yeni türlere de büyük bir ilgi gösteriliyordu. Elimizdeki tarihsiz bir belge, Hekim Milince'nin fırınından alınan (günümüzün beyaz tava ekmeği olabilecek) *kalıp işi has francala* için 333 gurus ödendiğini göstermektedir.⁸² Adı geçen Hekim Milince, Dr. Julius van Millingen, yani meşhur Bizantinist Alexander van Millingen'in atalarından olarak da bilinen Levanten. Hekimliğin yanı sıra bir de fırın işlettiği anlaşılan, saray hekimi Dr. van Millingen eğer çok kârlı, menfaat sağlayan bir girişim olmasaydı, saray çevresine tadımlık üretme işine girer miydi? Yakın Doğu ve Akdeniz yemek kültürleri, ekmek söz konusu olduğunda kayda değer bir çeşitliliğe sahiptir⁸³, bizim geniş kapsamlı olarak oluşturduğumuz ekmek ve hamur işleri kategorisinde de en "temel" ve sembolik önem taşıyan ekmekten başlayıp, ikinci olarak ramazaniyelere ve sonra özel fırın ekmeklerine uzanan en az üç temel düzey gözlemleniyor – ki ekmeğin tek başına damak zevkinin en üst derecelerini yansıtmış olması muhtemel görünüyor.

Osmanlı tarihçiliğinde Steven Kaplan'ın on sekizinci yüzyılda ekmek tüketimi (ve Paris'in değirmencileri ve fırınları) üzerine yaptığı araştırma benzeri bir çalışma henüz yapılmadı. Osmanlı tarihçileri daha ziyade tahıl temininin ve nakliyesinin düzenlenmesi, buğday, arpa, çavdar, yulaf, mısır gibi taneli ürünlerin işlenmesi, muhafazası ve süreç esnasında tahakkuk eden harçların toplanması gibi konular üzerinde yoğunlaşmış bulunuyor.⁸⁴ Merkezinde devlet tarafından yapılan düzenlemelerin yer aldığı bu çalışmalarda, ekmek ve diğer hamur işlerinin hazırlanmasının ve pişirilmesinin nasıl denetim altına alındığının, örneğin, daha on altıncı yüzyıl başından itibaren bazı kanunnâmelerde çörek yapımında "1 müdd una 7 okka yağ"

⁷⁹ *Nân-ı çakır*'ın yapımında kullanılan çakır ise büyük olasılıkla abdestbozan otu (*sarcopoterium spinosum* L.) olarak bilinen bitkidir. Deve dikenini (boğa dikenini ya da *eryngium campestre* L.) bu bitkinin yakın bir akrabasıdır. Bana bu bilgileri verdiği için Turgut Kut'a bir kez daha minnettarım.

⁸⁰ Ramazan boyunca ramazaniye ve iftariye kapsamında dağıtılan istisnai ekmek çeşitleri için bkz. D.BŞM, MTE 11161 (1756-57).

⁸¹ Topkapı Sarayı Arşivi D. 247/120 (1809).

⁸² Topkapı Sarayı Arşivi E. 247/132 (1809).

⁸³ Eski kaynaklarda ekmek çeşitliliği gözlemleniyor. Örneğin, Amenope'un *Onomasticon*'unda unla başlayan kırk çeşit, Papyrus (Papirüs) Harris'te otuz çeşit ekmek ve kek bulunurken Athaneus, Yunanistan'da yapılan yetmiş iki çeşit ekmekten söz ediyor. Amenope'un *Onomasticon*'u (ca. M.Ö. 1000, yirminci hanedan) dünyada var olan her şeyin adını içerdiğini bildiren bir belge ve Goody'e göre belgede çeşitli tahıllarla yapılan ekmek, hamur işi ve kek çeşitleri çoğunlukta. Papyrus Harris, M.Ö. 1200 tarihine kadar uzanıyor. Mısır şehri Naucratiuslu bir yerli olan Athaneus'un çalışması ise M.S. 200 yılına tarihlenebiliyor ve şimdilik yemek kültürüyle ilgili en eski tez olma özelliğini koruyor. Bütün bunlar için bkz. Goody (1982), 100, 103.

⁸⁴ Tek istisna Balta (1994). Ekmeği Ortadoğu bağlamında görmek için bkz. Waines (1987). Karşılaştırma için bkz. Kaplan (1976, 1984, 1996).

Tablo I
Ekmek Tayinatı

Ekmek tayinatından faydalanan makamlar veya makam sahipleri	Matbah-ı Âmire Defterlerine Göre Sembolik Ekmek Dağıtımı			
	1687 – 1688 (çift)		1756 – 57 (çift)	
	<i>nân-ı has</i>	<i>nân-ı fod(u)la</i>	<i>nân-ı has</i>	<i>nân-ı fod(u)la</i>
Sadr-ı âli	15	10	48	–
Kaymakam paşa [sadaret kaymakamı]	4,5	10	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş
Kaptan-ı derya	4,5	10	4	10
Defterdar-ı şikk-ı evvel	4	6	8	40
Defterdar-ı şikk-ı sâni	1	6	1	6
Defterdar-ı şikk-ı sâlis	1	6	1	6
Nişancı	1	6	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş
Şeyhülislâm	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş	2	–
Kazasker-i Anadolu	1	6	1	6
Kazasker-i Rum	1	6	1	6
İmam-ı evvel	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş	1	6
Reisülküttab	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş	13	–
Kethüda bey [sadaret kethüdası]	Belirtilmemiş	Belirtilmemiş	2	–

konması gibi kuralların varlığına dikkat çekilirken⁸⁵, ekmeklerin hazırlanış aşaması, çeşitleri, bulunabilirliği ve Osmanlı beslenme biçiminde ya da tüketim alışkanlıklarında oynadığı rol üzerinde durmak, muhtemelen tarihçilerin çoğu tarafından, hâlâ, tarihin “gayri ciddi” yönleri olarak görülüyor. Osmanlı kültürel tarih tartışmaları bir türlü ivme kazanamazken, Piero Camporesi’nin öne sürdüğü, sanayileşme öncesi Avrupa toplumlarında köylülerin gündelik yaşamlarını, aklıktan ya da uyuşturucu otlar katılan ekmekler yüzünden mütemadiyen sanrılı (halüsinasyon görür halde) sürdürmüş olmaları yolundaki savı örneğinde olduğu gibi bireylerin iyilik, sağlık, sıhhat hisleri ile ilgili tartışmalar, Osmanlı toplumu üzerinde henüz sınanmış değil.⁸⁶ Oysa Osmanlıların da tükettikleri ekmek(ler)e çeşitli tohumlar ve otlar katıldığı bilinir; şimdilik Camporesi’nin değindiği türden maddelerin ekmeklere konulduğuna dair bize somut ipuçları veren tek kanıt içine abdestbozan otu (*sarcopoterium spinosum* L.) konan *nân-ı çakır* ve erişebildiğimiz belgelerde daha da az rastlanan, mastika (*pistacia lentincus* L.) ile yapılan, *nân-ı sakızlı*. Diğer yandan, Osmanlı beslenme modellerinin temellendirilebileceği istatistiklerin yokluğunda, tarihçiler halen çoğu kez, Osmanlı ordusundaki piyadelere verilen yemeklerin besin değeriyle ilgili olumlu izlenimler edinen Kont Marsigli örneğinde olduğu gibi, dağınık gözlemlere dayanmaya devam ediyorlar.⁸⁷ Marsigli’nin yeniçeri birliklerinin her

⁸⁵ Pulaha ve Yücel (1988).

⁸⁶ Camporesi (1989)[1980].

⁸⁷ Murphey (1989), 242.

gün tükettikleri gıda maddeleriyle ilgili topladığı verilerin Rhodes Murphey tarafından besin değeri açısından yeniden değerlendirilmesi sonucu ortaya çıkan tablo, on yedinci yüzyılda yeniçerilerin günlük yemek tayininin, 100 dirhem (832 gr) ekmek, 50 dirhem (160 gr) peksimet, 60 dirhem (192 gr) koyun eti, 25 dirhem (80 gr) tereyağı ve 50 dirhem (160 gr) pirinçten oluştuğunu gösteriyor.⁸⁸ Bu iki örneğin de gösterdiği gibi, iyilik ve sağlık, sıhhat ve afiyet hissi yanı sıra ölçülebilen beslenme modelleri üzerinden Osmanlı toplumunun çeşitli katmanlarının refah düzeyini anlayabilmek için ekmek gibi bir temel gıda maddesi önemli açılımlar sunabilmektedir.

Her Et Aynı mıydı?

Daha önce “Ne yiyorlardı?” ve “Ne dağıtılıyordu?” bölümlerinde belirttiğimiz üzere, et tayinatı hakkında edindiğimiz ilk izlenim, aynen ekmek tayinatında olduğu gibi, Osmanlı elitinin neredeyse tümünü kapsadığı yolunda – bu da hemen sadakat ve bağlılık kavramlarını aklı getiriyor. Aslında, bu durum herkesin bildiği kültürel gelenekler ile uyuyor; Orta Asya’daki toylar ve şölenler sırasında her boyun beyinin hep aynı yere (*orun*) oturtulması ve kendisine rütbesinin gerektirdiği törensel itibarla orantılı miktarda koyun eti (*ülüş*) sunulması Türk *kağanlığı* adetlerindendi. O zamanlar bu gelenek, beylerin kağanın tahtına olan saygı ve sadakatlerinin nişanı olarak görülürdü. Saraydan dağıtılan tayinatlar bu geleneğin bir başka tezahürü olarak görülebilir; et hanedan mensupları ile hanedana hısımlıkla bağlı olanların veya elit kesimden olanlar ile sıradan insanların yedikleri arasındaki ayrımı, ekmeğin tersine, nitelik değil nicelik ile de vurgulayan bir simge işlevi üstlenmişti.

Ortaçağ Avrupası’nda da bu ayrım oldukça sert ve belirgindi. Hem et yemek, hem de eti yenen hayvanları avlamak, aristokrat sınıf mensuplarının sıkı bir biçimde korunan imtiyazları arasındaydı. Asilzadelerin görevlendirdiği zorba bekçiler, protein gereksinimlerini gideremeyen köylülerin avlanmaya müsait alanlara girmesini engellemek için ellerinden geleni yapıyorlardı. Bütün bunlar Robin Hood benzeri hikâyelerden oluşan bir edebi külliyata da yansımıştır. Christoph Dyer, kısaca “aristokrat sofralarındaki yemeklerin en önemli ve ayırdedici özelliği, hatırı sayılır miktarlarda ve çeşitlilikte tüketilen kırmızı et ve balık eti türleriydi” der.⁸⁹ Norbert Elias ise et tüketimi üzerine yazdığı bölümde çok daha betimleyici bir portre çizer: “Ortaçağ dünyasında et tüketimine karşı takınılan tavır iki uçta gidip gelmektedir” diye devam eder, “Manastırlarda dünyevi zevklerden uzak durmak adına her türlü et tüketiminden sakınılırken, en alt tabaka olan köylülerin et tüketimi de çoğunlukla son derece kısıtlıdır; fakat bu durum Tanrı yolunda ve öbür dünya uğruna gönül rızası ile feragat etmek gibi tinsel bir ihtiyaçtan ziyade bu kitlelerin et bulamamalarından kaynaklanır”. Buna karşılık, “günümüzle karşılaştırıldığında, seküler üst sınıfların et tüketimi son derece yüksektir. Bize olağanüstü görünecek miktarlarda et tüketme eğilimi göze çarpar.”⁹⁰

Elias bunları vurguladıktan sonra, on yedinci yüzyılda bile bir Alman sarayında her gün kişi başına yaklaşık bir kilogram etin yanı sıra büyük miktarlarda geyik, balık ve kuş etinin düştüğünü ekler. Ardından yine renkli bir noktaya temas ederek avlanan hayvanın masaya genellikle bütün olarak getirildiğini belirtir. Sadece balıklar ve kuşların (kimi zaman tüyleri bile yolunmamış olarak) değil, ev sahibi “eti sofrada kesebilsin” diye tavşanların, kuzuların, dana

⁸⁸ Murphey (1988), 242, “Osmanlı İmparatorluğu’nda işçilerin ya da askerlerin güç ve dayanıklılıklarıyla yemekler arasındaki ilişkiyle ilgili belirgin bir bilinç olduğunu” öne sürdükten sonra “Osmanlı ordusunun on altıncı yüzyılda art arda kazandığı başarıların taktiksel yenilikler ve modern toplardan çok orduya yapılan gıda dağıtımının niteliği ve niceliğiyle daha ilintili olduğunu” iddia eder. Ardından da askerlere verilen gıdaların kalori değerini, 1640’ta yapılan fiyat düzenlemelerine göre yol açtıkları masrafları hesaplar. Ayrıca bkz. Inalcık (1994).

⁸⁹ Dyer (1989), 58.

⁹⁰ Elias (1978), 118.

butlarının ve hatta şişe geçirilmiş sığırların, geyiklerin ve domuzların da masaya bütün olarak getirildiğini anlatan Elias⁹¹, bütün bu konularda kendisinden alıntılar yapan Goody'e "zenginlerin şu etobur perhizleri" ve "Ortaçağ toplumunun üst sınıf kültürünün etobur doğası" gibi isabetli tanımlar getirme konusunda yol göstermiştir.⁹²

Sığır Etine Karşı Koyun Eti

Osmanlılar ne kadar farklıydı? İlk olarak, koyun ve kuzu etinin sığır etine tercih edilmesi meselesi var. Dyer, Ortaçağ Avrupası'nda "çoğu kez toplam et tüketiminin yarısından fazlasını oluşturan sığır etinin önemi ortada, onun ardından domuz ve koyun eti gelirken, kümes ve av hayvanları tüketimi ise en alt sıralarda yer alır," diyor.⁹³ Yalnızca Anadolu'nun içlerinde uzun süre korunmakla kalmayıp Balkan coğrafyasına da uzanan küçükbaş hayvancılığa dayalı yaşam tarzı, yani göçerlik ve mevsimsel göç ve iklim göz önüne alındığında⁹⁴, koyun (ve kuzu) etinin Osmanlı toplumunun et tüketiminin büyük bölümünü oluşturması (ve *ülüş* eti olarak sunulması) yadırganacak bir şey değil.⁹⁵ İkinci olarak, her ne kadar elit kesim mensupları kasaplık hayvan ve kümes hayvanları etlerinin yanı sıra çok çeşitli av hayvanı etine aşına olsalar ve bunlardan bir hayli tüketseler de, bu tür yiyecekler en azından toplumsal tanımları itibarıyla lüks kategorisinde görünüyörler⁹⁶, ancak temel tüketim söz konusu olduğunda ne kullanılan terimler ne de tüketim biçimleri açısından bu etleri birbirlerinden ayırdetmek mümkün oluyordu. Avrupalılar etlerini tanımlamak için sözkonusu hayvanların adlarından farklı sözcükler kullanırlarken⁹⁷, Osmanlıca belgelerde hayvan isimlerinin aynen etleri için de kullanıldığını görüyoruz. Bazı metinlerde Farsça ya da Arapça kullanımlarla *güş-tı ganem* ve *lağm-ı ganem* sözcüklerinin *et* ile birlikte ve birbirlerinin yerine kullanıldığını, ama bunların hepsinin koyun ya da kuzu eti anlamına geldiğini rahatlıkla söyleyebiliriz. Örneğin Anthony Greenwood, toptan et satışı sistemi (*celepkışan*) hakkında yaptığı çalışmada şunlardan söz eder: "Osmanlı belgelerinin çoğunda keçi tüketimi ile koyun tüketimi tamamen birbirine karışmıştır. Her ne kadar [pratikte] et çeşitlerini karıştırmamaya özen gösterilmiş olsa da, keçiyi de koyunu da aynı kasaplar satar ve aynı kategoride tutarlardı. Sığır ve kümes hayvanları etleri ise farklı kasaplar tarafından satılıyordu."⁹⁸ Büyük bir kısmını sucuk ve pastırma gibi işlenmiş et ürünlerinin oluşturduğu sığır eti tüketiminin cüzi miktarda olduğu söylenemezse de, sığır etinin günlük beslenmede önemli bir payı olduğu da iddia edilemez. Kasapbaşı hanedan mensuplarına ve bazı üst düzey devlet adamlarına yalnızca koyun ve kuzu eti gönderirdi. Üçüncü olarak, Osmanlıların eti pişirme ve yeme şekilleri başka açılardan da Avrupalılar'a göre daha

⁹¹ Elias (1978), 118, et kesimiyle ilgili bir tartışmaya işaret eder. Efendilerin sofrasında yapılan et kesimi (mutfakta yemek pişirmekten farklı olarak) saray yaşamının önemli bir parçasıydı, (efendi bu işi kendisi yapmadığı takdirde) etin kesilmesinden sorumlu olmak en saygın görevlerden biriydi.

⁹² Goody (1982), 138-39.

⁹³ Dyer (1989), 60.

⁹⁴ Bununla ilgili olarak bkz. Inalcık (1994), 37-41 ("Göçerler ve Ekonomi"); 158-162 ("Kırsal Alanların Görünümü ve Göçerlerin İskanı"); 271-311 ("Karadeniz ve Doğu Avrupa"). Göçebe pastoralizmi, Karadeniz'in kuzeybatısındaki elverişli bölgeye yayıldıktan sonra bu bölgenin İstanbul'un et stokları için nasıl bir önem teşkil ettiğini görmek için Dobruca ve Varna ile ilgili olarak indekse konulan referanslara bakınız.

⁹⁵ Ortadoğu'da koyun etinin tercih edilmesi konusunda bkz. Ashtor (1975), 145-147; Faroqhi (1984). On dokuzuncu yüzyılda İngiliz orta sınıfının da koyun etini sığır etine tercih etmesi konusunda bkz. Freeman (1989), 194-95.

⁹⁶ On dördüncü yüzyılın ilk yarısında Aydınoğlu Umur Bey için hazırlanan manzum tıp metni *Tabiât-nâme*'de koyun eti, sığır eti, tavuk eti, yabani tavşan eti ve güvercin etinin yanında at eti, deve eti, antilop eti, beyin, paça ve kemik iliğiyle birlikte, turaç, su kuşları (ördek ve/veya kaz) kumru, bildiric ve serçe gibi çeşitli kuş kebapları da yer alıyordu. Ertaylan (1960), *Tabiât-nâme*.

⁹⁷ Örneğin İngilizcede: (*cow/beef* [inek/sığır eti], *calf/veal* [dana/dana eti], *sheep/mutton* [koyun/koyun eti], *pig/pork* [domuz/domuz eti], *deer/venison* [geyik/geyik eti].

⁹⁸ Greenwood (1988), 8. Yazar, kuzu ve keçi eti arasında ayrım yapan kayıtlara rastladığında, keçi etinin toplam et tüketimi içindeki payının epeyce düşük olduğunu, genellikle yüzde onun altında kaldığını söylüyor.

“karma” sayılırdı. Daha önce de belirttiğimiz gibi, et yemeklerinin çoğu yahni ya da şiş olarak sofraya geldiğinden Osmanlılar, Avrupalıların eti kesip pay eden ev sahibine yüklediği törensel rolü öne çıkaran adetlerinin aksine, aynı karavanaya kaşıklarını, ekmeklerini ya da parmaklarını daldırıyorlardı.⁹⁹

İstanbul’a ve Saray’a Et Temini

Burada da temel benzerlik elit sınıfın et tüketiminin muazzam olmasından kaynaklanmaktadır: (i) (onların yediği ile bugün tüketilen miktarların karşılaştırılması ışığında) somut veriler ile görelî olarak (ii) İstanbul’un kentli alt tabakaları ve (iii) eyaletler tüketimi ile kıyaslandığında bu resim net olarak ortaya çıkar. Payitahtın Rumeli ve Anadolu’daki vilayetlerden pek çok açıdan ayrıcalıkları vardı. Faroqhi, Balkanlar’daki kadınlara İstanbul’a daha çok miktarda et gönderilebilmesi için yerel tavan fiyatlarını aşağı çekmelerini bildiren ve bu politika lehinde bugün rahatlıkla (yeniden-bölüşüm temelli olsa da) himaye ekonomisi olarak niteleyebileceğimiz savı “dobra dobra” ifade eden, 1592/1593 tarihli bir emri alıntılar: “İstanbul’da çok sayıda önemli yetkili, ulemanın önde gelenleri, Peygamberin şanlı torunları ve diğer seçkin insanlar yaşıyordu. Öbür yandan, söz konusu emri hazırlayan kişiye göre taşra eyaletlerinde oturanların sadece küçük bir kısmı merkezin ilgisine lâyıktı. Bunlar için de günde dört beş tane koyun kesilmesi yeterlidir.”¹⁰⁰

Ayrıca yetkililer, koyun eti rağbette olduğundan mümkün oldukça bütün koyunların İstanbul’a gönderilmesini garantilemeye çalışıyorlar, hatta kimi zaman eyaletlerde yalnızca keçi eti tüketilmesi buyruğu vermeye kadar gidiyorlardı.¹⁰¹ İnalcık, *Osmanlı İmparatorluğu’nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*’nde, etten ziyade buğday açısından bir değerlendirme yaparken saray mensupları ile halk arasında bir ayırım tespit etmemekle birlikte, “İstanbul ve İmparatorluk Ekonomisi”ne bir bölüm ayırarak “dev bir kentin beslenmesi” sorununun altını çizmiş bulunuyor.¹⁰² Greenwood ise böyle bir ayırımı yapmakla birlikte, öncelikle her iki kesim için de kişi başına düşen et tüketiminin pek çok nedenden dolayı kesin olarak hesaplanamayacağını belirtir, bu nedenleri de daha sonra açıklar. Diğer yandan, on altıncı yüzyılda İstanbul nüfusunun 700.000-1.000.000 arasında olduğunu tahmin eden Barkan ve diğerlerinin aksine, toplam nüfusun en fazla 400-450.000 olabileceğini iddia eden Greenwood¹⁰³, 50.000 ile 55.000 arasındaki nüfusu ise “saraya bağlı” Osmanlılar olarak sınıflar. Bunların arasında (a) muhtelif saray mutfaklarından (Topkapı, Eski Saray, Galata Saray ve on altıncı yüzyıl ortalarından itibaren İbrahim Paşa Sarayı) yemek yiyenler ile (b) yeniçeri kasaplarından et alanlar bulunmaktadır.

Dolayısıyla, Greenwood’un İstanbulluları kendi içinde iki alt gruba bölen bir sınıflama yaptığı söylenebilir. Bu sınıflamada birinci gruba dahil olan Topkapı Sarayı mutfakları on altıncı yüzyılın sonlarında günde yaklaşık 5.000 kişiyi doyururken, dört saray mutfağından yemek yiyen toplam insan sayısı 15.000’e ulaşıyordu.¹⁰⁴ Greenwood, ikinci grupta yer alan “saraya bağımlı” kimselerin on yedinci yüzyıldaki toplam nüfusunun, giderek kabaran yeniçeri nüfusunu sınırlama, azaltma çabaları sonucunda, 40.000 civarında olduğunu düşünür. (Osmanlı ordusunun 1670 yılı kayıtlarında da aynı rakam verilir.) On yedinci yüzyıl ortası

⁹⁹ Elias (1978), 118; Goody (1982), 139.

¹⁰⁰ Faroqhi (1984), 222 ve not 6.

¹⁰¹ Greenwood (1988), 8.

¹⁰² İnalcık (1994), 179-87.

¹⁰³ Eldem (1995): Yerasimos bu rakamı 200.000’e kadar indiriyor.

¹⁰⁴ Greenwood (1988), 11-12. Bu noktada bir çelişki baş gösterir: yazar ilk önce dört saray için toplam nüfusu 10.000 kişi olarak verir, ama son hesabını toplam 15.000 kişi üzerinden yapar. Dolayısıyla, ilk verdiği 10.000 rakamıyla (çok yüksek görülmekle birlikte) Topkapı Sarayı dışında kalan sarayları kastetmiş olabilir.

tarifli *Kavanin-i Osmaniye*'ye dayanarak ve bir koyundan 10 okka ya da 12.8 kg (1 okka=1 vu-kiyye=1 kıyye=1.28 kg) et çıkacağını hesaplayan yazar, geri kalan 350.000-400.000 civarında İstanbul'un ortalama yıllık et tüketim miktarını ise 1.586.000 tane koyun olarak belirler. Greenwood bütün bu hesapların ardından İstanbul'da yılda kişi başına düşen koyun eti miktarının 50-58 kg arasında olduğunu ileri sürer.¹⁰⁵ Bu ortalamanın Paris'te on sekizinci yüzyılın ortalarından on dokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar 51-65 kg arasında seyreden et tüketim ortalamasına hemen hemen eşdeğerken, Roma'da on yedinci yüzyılda 38.3 kg iken on sekizinci yüzyılda 21 kiloya düşen ortalama çok daha yüksek olduğu gözlemlenir.¹⁰⁶

Osmanlı sarayına bağlı toplulukların et tüketim ortalamalarına geri dönelim. Greenwood, Marsigli ve diğer yabancı gözlemcilerle dayanarak, bir yeniçerinin günde ortalama 160 ile 190 gram arasında et tükettiğini anlaşıldığını kaydeder.¹⁰⁷ Bu bilgiden yola çıkarak, muayyen kısıtlamaları (ve bir yılı 354 ya da 365 gün olarak hesaplamamız gerektiğini de) göz önünde tutarsak, bir yeniçeriye yılda 60 ve 70 kg arası koyun eti düştüğü gibi bir sonuca varabiliriz. Diğer bir deyişle, Greenwood'a göre, yeniçerilerin bir yılda ortalama büyüklükteki aşağı yukarı 180.000 koyunu tüketmiş olmaları gerekiyor; halbuki Osmanlı kayıtları on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda yeniçeri kasaplarına yılda 70.000 ile 100.000 arası koyunun tahsis edildiğini göstermektedir, ki bu rakam yazarın hesapladığının neredeyse yarısı kadardır. Greenwood bu tutarsızlığı "yeniçerilerin çoğu kez yılın büyük kısmını İstanbul dışında geçirmeleriyle" açıklar.¹⁰⁸

Padişah sarayında tüketilen et miktarına gelince, hem çağdaş gözlemcilerin, hem de modern araştırmacıların muazzam bir miktarla karşı karşıya oldukları konusunda hemfikir olduklarını söyleyebiliriz. Barkan 1489-1490 yıllarını temel alarak Topkapı Sarayı'nda maliyeti 12 milyon akçeyi bulan 1.270 ton, diğer üç sarayda ise toplam 458 ton kuzu eti tüketildiğini belirtiyor.¹⁰⁹ On yedinci yüzyıl gezginlerinin kuzu ve koyun eti arasında herhangi bir ayırım yapmadan Topkapı Sarayı'na giren koyun ve kuzu adedinin yıllık toplamıyla ilgili verdiği rakamlar ise 100.000 ile 180.000 adet arasında değişiyor.¹¹⁰ Greenwood ise kendi bulgularının dökümünde, Topkapı Sarayı mutfaklarında tüketilen yıllık koyun adedinin 1489-1490'da 16.379'dan 1669-1670'da 99.120'ye çıktığını belirtir.¹¹¹ Greenwood, Topkapı Sarayı'nda on yedinci ve on sekizinci yüzyılların geri kalanında 72.000 ile 96.000 adet arasında oynayan koyun tüketiminin eriştiği en yüksek düzeyin 99.000 adet olduğunu ileri sürer.¹¹² Diğer üç saray için de 25.000 adet koyun ekleyen Greenwood, 15.000 saray mensubu için 125.000 adet koyun varsayarak, bir kişinin yıllık koyun eti tüketiminin yaklaşık 107 kiloya denk geldiğini öne sürer¹¹³, ki bu rakam Greenwood'un payitahtın saray mensubu olmayan kesimi için verdiği rakamın iki katıdır.

¹⁰⁵ Greenwood (1988), 15.

¹⁰⁶ Greenwood (1988), 17.

¹⁰⁷ Bkz. yukarıda 88 ve 89 no'lu dipnotlar; Greenwood (1988), 15.

¹⁰⁸ Greenwood (1988), 15.

¹⁰⁹ Barkan'ı izleyerek İnalçık (1962-63 c).

¹¹⁰ On yedinci yüzyıl gezginlerinin Topkapı Sarayı'nda yapılan tüketimle ilgili verdiği bilgiler şöyle: Baudier'ye (1632) göre günde 200 adet koyun ve 100 adet kuzu olarak yılda toplam 106.200 adet; Tavernier'ye (1675) göre günde 500, yılda 177.000 adet kuzu. Her ikisi de Eremya Çelebi Kömürçüyan [(1988), (1952), 112-116] tarafından alıntılanıyor. Greenwood'un (1988, 15) yararlandığı on yedinci yüzyıl ortalarında yazılan *Kavanin-i Osmaniye*'ye göre ise günde 300 adet koyun (Baudier'nin verdiği rakama ulaşır: yılda 106.200 adet koyun).

¹¹¹ Greenwood (1988), 13.

¹¹² Greenwood (1988), 13 ve "State-Dependents' Mutton Consumption" hakkında: Ek F, 285-287.

¹¹³ Greenwood (1988), 14 ve 13 no'lu dipnot.

Bireysel ve Toplu Et Tüketimi

Peki, “saraylı tüketimi” kavramından ve bu tüketimin boyutlarından, “elit tüketimi” olgusuna nasıl geçebiliriz? Doğrusu bu o kadar da kolay değil. Greenwood, ziyafetleri, kurbanlıkları, elçilerle ziyaretçiler için hazırlanan yemekleri, artan yemeklerden saray dışına dağıtılanları ve hatta Aslanhane’deki yabancı hayvanlara verilen etleri göz önüne aldığımızda dahi saray tüketiminin doğasının bu rakamı (107 kg) yorumlamayı güçleştirdiğini belirtir.¹¹⁴ Başka bir deyişle, 125.000 koyundan bir kısmı hiçbir zaman bireysel tüketime dönüşmemiştir. İstatistiğin temel derslerinden biri, özellikle aralarında büyük farklar olan değerler söz konusu olduğunda, aritmetik ortalamanın orta değerden veya en fazla elde edilen değerden daha anlamsız olabileceğidir. Saray mutfaklarından beslenen saray mensuplarının yer aldığı kategoride yönetici elit mensubu olan az sayıda saray sakininin (elbette padişahın başını çektiği bu grupta padişahın ailesi ve ona yakın olan kişiler bulunuyor) yanı sıra, çok sayıda saraylı hizmetkâr (içoğlanları, kapıcılar, teberdarlar, muhafızlar, haremağaları vs) yer alıyor. Üstelik, her bir idari birimde, örneğin haremde, harem halkının kendi arasında mevcut rütbe-lerine ve olası kariyer potansiyellerine dayanarak oluşturulmuş bir hiyerarşi söz konusuydu. Bu da saray nüfusunun bazı üyelere yapılan tahsisatın yukarıda belirtilen rakamın çok üstüne çıkmasına neden oluyordu. 1602/1603 döneminde Galata Saray’ındaki acemi oğlanlara günde 150 dirhem (480 gram) et veriliyordu, ki bu da yılda 175 kiloya denk düşüyordu. Bu rakam yukarıda belirttiğimiz ortalamadan neredeyse dörtte üç oranında daha fazladır¹¹⁵; gel gelelim ne 107 kg ne de 175 kg, ilk bakışta, sultanefendilere her gün için düzenli olarak verilen, on yedinci yüzyılda 20-30 kıyye (1 kıyye=1.280 kg) ve on sekizinci yüzyılda 30 kıyye koyun etiyle karşılaştırılmaz.¹¹⁶

Bu tutarsızlık, bir açıdan, gayet doğal sayılır; zira Barkan’ın “İstanbul Sarayları’na ait Muhasebe Defterleri” adlı çalışmasına baktığımızda¹¹⁷, yalnızca hâlâ Topkapı Sarayı’nda ika-met eden sultanefendilerin (*şehzadegân-ı enderun*) değil, kendi ailelerini ve evlerini kuran sultanefendilerin (*şehzadegân-ı birun*) yanı sıra sultan babalarının ölümünün ardından anneleriyle birlikte eski saraya gönderilen padişah kızları ve kızkardeşlerinin padişah saray(lar)ı ağı kapsamına girdiğini görürüz. Bir başka deyişle, padişah kızlarının, kızkardeşlerinin hepsi saraydan yapılan dağıtımın en önde gelen alıcılarıydı; kendi saraylarında yaşayan sultanefendilere yukarıda ve başka noktalarda değindiğimiz “tam paket” tayin edilirken, yeni sarayda ve eski sarayda yaşayanların bazısı bu paketin yarısına, bazıları da dörtte birine hak kazanırlardı.¹¹⁸ Bu veriler, bunların hepsinin kişiye özel tayinatlar olduğu izlenimini yaratabilir ya da en azından bu konuda olası soru işaretlerini veya şüpheleri bertaraf edebilir. Ne var ki, 30 kıyye koyun eti günde üç tane koyuna denk düşer, bu da 354 günden hesaplandığında yılda 1.062 tane koyun eder; bundan çıkacak net et miktarı ise 10.620 kıyye/okka ya da 13.593.6 kiloyu, başka bir deyişle 13.5 tonu bulur, bunun yarısı ise (günde 15 kıyye) yılda 6.8 tona denk düşer. Sultanefendilerin tayinatları arasında rastladığımız en düşük miktar (günde 7 kıyye) günde

¹¹⁴ Greenwood (1988), 14.

¹¹⁵ Greenwood (1988), 14 ve 3 no’lu dipnot.

¹¹⁶ Bkz. yukarıda 76 no’lu dipnotta değinilen belgeler.

¹¹⁷ Barkan (1979), Greenwood’un (1988) Tablo 2a için sunduğu kaynaklara bakınız.

¹¹⁸ 1574’te Mihrûmah Sultan, tüm sene boyunca 720 tane koyun almıştı ve bu, günde ortalama 20.33 kıyyeye (26 kg) tekabül ediyor. On sekizinci yüzyılda yaşayan daha alt düzeydeki sultanefendiler günde 15 ile 7 kıyye arasında değişen miktarlarda koyun eti aldılar. Bugüne kadar sultanların, validelerin, şehzadelerin ya da yüksek rütbeli bürokratların standart et tayinatıyla ilgili çok fazla referans bulamadım. Tek istisna kasapbaşı tarafından tutulan kayıtlarda yer alan sultanefendiler ve pek çok saygın kişiye yapılan dağıtımların yazıldığı liste. Listede şehzâde-i şehriyârî, damad-ı esbâk, emin-i darphane, vekilharç ağa, ser makiyan, defter[dar]-ı rikâb), kadı-ı İstanbul, kaymakam, şehremini ve diğerleri bulunur: Başbakanlık Arşivi D.BŞM. MTE 11975, 27 Mayıs-24 Haziran 1170; 1760’ın Ramazan ayında yapılan dağıtım için bkz. D.BŞM. KSB 11981, 17 Nisan-16 Mayıs 1760).

3.172 kiloya, yılda yaklaşık 3.2 tona geliyor. İşte bütün bunlar saraya satın alınan 125.000 tane koyunun ve 107 koyunluk kişi başı yıllık tüketim ortalaması kapsamına giriyordu; bu durum, ilk bakışta, baltacıların ve güçlü kuvvetli yeniçerilerin yedikleri (aslında yiyebilecekleri sanılan) et miktarı ile sultanefendilerin yeme kapasitesi arasında muazzam, hatta mantıkdışı bir uçuruma işaret ediyor.

Sultanefendilerin Etrafında Dönen Tüketim Çemberi

Neyse ki, ister 13.5 ister 6.8 veya yalnızca 3.2 ton olsun, bunlar öyle muazzam miktarlar ki, söz konusu tayinatı tek kişiye bağlamak mümkün olamaz. Bundan dolayı, sözkonusu miktarlardaki et tayinatının, bir sultanefendinin evlilik durumuna bağlı olarak niceliği saptanabilecek maiyetinin tümünü kapsadığını kabul etmekten başka seçeneğim kalmıyor. Konuya bu açıdan yaklaşıncı her şey birden yerli yerine oturuyor; zira on sekizinci yüzyılda evli padişah kızlarının kapıları 130, 150 ve 160 (ama 300 değil) arasında değişen sayıda kişiden oluşuyordu. Bu çerçevede, 13.5 ton etin 150 kişi arasında bölüşüldüğünü düşündüğümüzde yılda kişi başına düşen koyun eti miktarı 90.6 kg iken günlük tüketim miktarı 256 grama (80 dirheme) denk geliyor. Bu rakamlar yeniçerilerin günlük 50 ya da 60 dirheme denk düşen et tüketim miktarlarıyla karşılaştırılabilir olduğu gibi, Greenwood'a göre 1490 yılında Fatih Camii Medresesi'nde eğitim gören öğrencilerin yıllık et tüketim miktarını simgeleyen rakamla da çakışıyor.¹¹⁹ Başka bir deyişle, bu miktar zaten Osmanlıların alışık oldukları bir rakamdı ve başka grupların (örneğin ulema adayları) tüketimiyle de uyumluydu, bu yüzden de evli padişah kızlarının kapıları için de makul olduğunu düşünebiliriz.

Topkapı Sarayı'nda ya da Eski Saray'da ikamet eden evlenmemiş padişah kızlarına gelince, onların payına düşen yarım ya da dörtte birlik kota ise harem yaşamına dair bildiklerimizle örtüşüyor. Haremde yemek faaliyeti, valide sultanlar ile hasekilerden ve bunların kadın hizmetkârlarından meydana gelen, küçük bir komün ya da bir yeme içme klübünü andıran çemberlerinden oluşan bir çekirdek etrafında dönerdi. Valide sultanların ve hasekilerin kendilerine has daireleri vardı. Topkapı Sarayı haremının pek çok minik odacıktan oluşan bir mimari keşmekeş haline gelmesinin sebeplerinden biri de budur. Yaşları saraydan ayrılmayacak kadar küçük, fakat kendi adlarına tayinat tahsis edilecek kadar da büyük olan padişah kızları ise kendi kaynaklarını annelerinininki ile birleştirir, her gün kendileri için ayrılan malzemenin ne kadarını almak istiyorlarsa o miktarda ve Matbah-ı Âmire mutfaklarından hangisi uygunsa orada isteklerinin hazırlanması ve anneleriyle paylaştıkları dairelerine getirilmesi için kilere "sipariş" verirlerdi.¹²⁰

Buradan yola çıkarak, hanımı evlenip de hanedanla ilintili tam teşekküllü "bağımsız" bir kapı oluşturana kadar varlığını sarayda sürdüren daha küçük boyutlu (20, 30, belki biraz daha kalabalık) kapılara da söz geçiren 6.8 ya da 3.2 ton koyun etinin tahsis edildiğini rahatlıkla söyleyebiliriz. Ayrıca, daha önce iki kez vurguladığımız gibi, Osmanlıların, eti ya türlü yemeğinin bir parçası olarak ya da şiş kebab şeklinde tüketmeleri de sanırız sultanefendilerin günde 30 kıyyelik etle kendi emirleri altındaki sayıları 100 ile 200 arasında değişen insanı nasıl doyurabildiklerini yeterince açıklıyor.

Sarayın ve Elit Kesimin Yemek Tüketiminin Kişiselleştirilmesindeki Diğer Güçlükler

Bazı muğlak nitelermeler ve tanımlar üzerinde durmamız gerekebilir. İlk olarak, saray nerede biter gibi bir soru yöneltebiliriz. Bu sorunun kapsamında sadece (a) elitin hanedan ke-

¹¹⁹ Greenwood (1988), 14 ve 13 no'lu dipnot.

¹²⁰ Necipoglu (1991), 69-72, yemek sembolizmi için özellikle bakınız s. 19, 55, 61, 71-72

siminden değil, hem “saray halkı” arasında (içeride), hem de sarayda ikamet etmedikleri halde (dışarıda), saray mutfaklarından dağıtılan tayinatın yararlanan; ve ayrıca (b) aslında sarayda yaşamamalarına rağmen (henüz tam olarak tespit edemediğimiz) çeşitli günlerde (örneğin Divan toplantıları sırasında?), sarayda yemek yiyen tayinatlardan faydalanan üst düzey yetkililerin oluşturduğu bir elit kesim de var. Ortalama tüketim düzeyinin belirlenmesi için yapılan bütün matematik işlemlerinde elit kesimin içeride ve dışarıda olarak ikiye ayrılan, ancak kimi kez örtüşen yapısı da gözletilmeli.

İkincisi, (bu matematiksel işlemlerin ne kadar asap bozucu olabileceğine örnek olmak üzere) evli sultanefendiler kendilerine tahsis edilen gıda maddelerini kendi hizmetlerindeki daha küçük kapı/hane halkları için de kullanmışlarsa “saray mensupları” grubunun tümüne düşen ortalama et miktarını hesaplarken hangi paydayı tercih etmeliyiz diye sorabiliriz. Sultanefendilerin kapı halklarını da hesaba dahil edersek 125.000 koyunu 15.000’e değil de $[15.000 + n(150)]$ ’e bölmemiz gerekmez mi? Bu işlemdeki “n” tahmin edileceği gibi hanedan ile ilintili “bağımsız” kapıların sayısı.

Üçüncüsü, eğer böyle bir aritmetik değişikliğe gidiyorsak, (sultanefendiler ve maiyelerinin) saraylarının tüketim ortalamalarını hesaplamak için kendilerinin yaptığı alışverişleri de göz önüne alıp payda gibi payın da değerini arttırmamız gerekmez mi? Dördüncüsü, bu durum et için de geçerli mi, yoksa, bu “uydu” saraylarda tutulan hesap defterlerinin hiçbirinde dışarıdan et alımına rastlanmadığına göre, söz konusu kapıların et ağırlıklı beslenme alışkanlıklarının tamamıyla Matbah-ı Âmire tarafından gönderilen koyun ve kuzu etleri aracılığıyla karşılandığını düşünebilir miyiz?

Beşincisi, evli sultanefendilerin kapı halkları arasından bazı kişilerin açıkça tanımlanmamış kaynaklardan da gıda tayinatı aldığı yönündeki bir gerçeği nasıl yorumlayabiliriz? Üst düzey Osmanlı paşalarının, harcamalarının kaydedildiği hesap defterlerinde, paşanın maiyetinde bulunanlardan bazılarına tahsis ettiği tayinatın bedelinin açıkça kaydedildiğine rastladım.¹²¹ Ne var ki, bunların ellerine gıda tüketimleri için başka kaynaklar geçip geçmediğini ya da başka kanallardan da tayinat temin edip etmediklerini söylemek mümkün değil. Bir başka deyişle, bu üst düzey hizmetkârlardan bazılarının saray mutfaklarından tayinata da kendiliklerinden hak kazanmış olma ihtimalini yok sayamayız. Bu ihtimalin varlığını kabul edersek, 13.539 kg eti 150’ye bölüp günlük et tüketim miktarını 256 gram (80 dirhem) olarak hesaplamamız imkânsızlaşır. Zira, böyle bir durumda böyle bir haneye giren et miktarı, saraydan sultanefendiler veya üst düzey yetkililer için ayrılandan daha fazla olur. Buna paralel olarak, ya ortalama yükselecektir ya da söz konusu ikincil hak sahiplerinin (maiyet ağaları, vb) de kendi yönetimleri altında bulunanları besledikleri ve bu kişilerin masraflarının saray tarafından karşılanmadığı anlaşılacaktır. Diğerlerine göre daha üst kademelerde konumlanan hizmetkârlara tahsis edilen et tayinatı, belki de kapı halkının hiyerarşik dizilişi içinde eşitsizlik üzerine kurulan düzenin bireysel tüketime yapılan yatırım sayesinde daha da sağlamlaştırılması amacını gütmüş de olabilir. Belki de bu durum öyle bir noktaya ulaşmış, bu düzen öylesine fazla katman, kesim ve gizli kesit yaratmıştır ki herhangi bir ortalamadan söz etmek anlamsız olacaktır. Durum böyleyse eğer, her bir mevki ile ilintili tüketim paketi hakkında şu anda bildiğimizden çok daha fazla bilgi edinmek zorunda kalacağız.

Kümes Hayvanları, İşlenmiş Et Ürünleri, Balık ve Sakatat

Bu tip sorulara net yanıtlar vermek şimdilik pek kolay değil; aslında rakamsal olarak bakıldığında bu sorulara verilebilecek yanıtlar büyük farklar yaratacak gibi durmasalar da, Osmanlı tarihsel istatistiklerine biraz daha matematiksel hassaslık katılırsa, 13.000, 15.000,

¹²¹ Artan (1996 a).

17.000 gibi rasgele ve keyfi gibi duran yuvarlak rakamlar yerine daha kesin rakamlara ulaşılabilirse bu yanıtlar işe yarayabilir. Bu konuyu şimdilik burada bırakıp, diğer et çeşitlerini işin içine katıp, bir yandan temel, niteliksel farkları göz önünde tutup bir yandan da her bir et çeşidini aynı yöntemle inceleyerek koyun eti tüketimini irdeleyebiliriz.

Örneğin, kümes hayvanları tüketiminin koyun etinden hemen sonra geldiği derhal göze çarpıyor. Eliyahu Ashtor, Venedik Dukası tarafından 1512 tarihinde elçi olarak Kahire'ye gönderilen Domenico Trevisano'nun raporuna dayanarak, Memlûk sultanının Kahire'deki sarayında bir günde yenilen tavuk ve piliç sayısının 500 civarında olduğunu belirtir.¹²² Osmanlılara gelince, yukarıda betimlenen "tam paket" içeriğinden anlaşılan o ki, on sekizinci yüzyılda tipik bir Osmanlı padişah kızı yaklaşık 150 kişilik kapı halkı için saray mutfaklarından ayda ortalama 150 tane tavuk alıyordu. Bu rakamlara bakıp kişi başına günde bir tavuk düştüğünü düşünürsek, bu pek yüksek bir rakam gibi görünmez gözümüze; ancak ayda beş kez yahni yapıldığını ve bunların her birine otuzar tane tavuk konduğunu düşünecek olursak iş biraz değişir. Bu tavukların her birinin 750 gram çektiğini düşünürsek (bugün yediğimiz özel çiftlik üretimi piliçlerin ancak yüzde altmışı büyüklüğünde tavuklardan bahsediyoruz), kişi başına altı-yedi günde fazladan bir 250 gramlık porsiyon düştüğünü görürüz.

Listenin en altlarında işlenmiş et ürünleri ve sakatat yer alır, elimdeki belgeler bunlara dair bölük pörçük, dolaylı (ve çoğu kez çelişkili) bilgiler içeriyor. On yedinci yüzyılın ilk çeyreğinde Michel Baudier, sadrazamın, her yıl sonbaharın sonlarına doğru 4.000 ineğin kesilip saray mutfaklarında pastırma haline getirilmesini bizzat kendisinin denetlediğini kaydediyordu.¹²³ Yüzyıl sonlarında ise, Ahmed bin Mehmed, *Teşrifatnâme*'sinde, Topkapı Sarayı ile Yedikule arasında, sadrazamın sorumluluğunda bir Pastırma Alayı düzenlenmesinin imparatorluk ritüelleri arasında olduğunu belirtmiştir.¹²⁴ Diğer yandan, Aralık 1719 ve Ocak 1722 tarihli masraf defterlerinde görüldüğü kadarıyla, Üçüncü Ahmed'in kızı Fatma Sultan'ın sarayının kilerinde bulunan et çeşitleri şöyledir: sırasıyla 1.984.5 ve 2.487.5 kıyye koyun eti; 836 ve 725 kıyye toklu eti; 1.593 ve 1.386.5 adet tavuk. Fatma Sultan'ın kilerinde bulunan tavuk ve koyun eti miktarı, görüldüğü gibi oldukça fazla; koyun eti için belirtilen miktar standart günlük tayinatın 66 katı ile 83 katı arasında oynarken, tavuk için verilen rakam da standart aylık tayinatın 11 katı ile 9 dokuz katı arasında. Şimdi sıra, bunun ne anlama geldiğini bulmaya çalışmakta. Bu arada, 1722 tarihli defterde 413 tane güvercinle toplam sayıları belirtilmemiş farklı balık çeşitleri de yer alırken, iki deftere de her biri 5 kıyye ağırlığındaki sucuk ve pastırma not düşülmüş.¹²⁵

Fatma Sultan'ın eşi Sadrazam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa üç günde bir Süleymaniye'den sipariş ettirecek kadar paçaya düşkün olduğu halde, defter kayıtlarında sakatatın olmaması ilginç bir durum olarak göze çarpıyor.¹²⁶ Aslında, Damat İbrahim Paşa'nın paçaya olan düşkünlüğü daha geniş bir bağlama oturtulabilir. Diğer yandan, ne padişah saraylarında ne de hanedan ile ilintili diğer saraylarda tutulan defterlerde av eti ya da kuş tüketimine dair dikkate değer kayıtlara rastlamadım; bunlar pekâlâ saray menüsünün ayrılmaz parçaları olabilecekleri halde yalnızca güvercinler ara sıra padişahların (ve annesinin) sofrasını süsleyebilmişler.¹²⁷

¹²² Ashtor (1975), 146.

¹²³ Baudier (1626), 158. İngiltere'de yıllarca süren güz kesimiyle ilginç bir karşılaştırma için: Dyer (1989).

¹²⁴ Mehmed bin Ahmed, *Defter-i Teşrifât*: İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi, TY 9810; Süleymaniye Kütüphanesi Esad Efendi 2150.

¹²⁵ Yukarıda 69 no'lu dipnotta değindiğim iki belgeye - Başbakanlık Arşivi D.BŞM. MTE 10975 (14 Aralık 1719- 11 Ocak 1720) ve Cevdet Saray 3972 (19 Ocak-16 Şubat 1722) - dayandırıldı.

¹²⁶ Sadrazam için yapılan bir yıllık alışveriş: Başbakanlık Arşivi MAD 19771 (1723-24).

¹²⁷ Bkz. yukarıda 96 no'lu dipnot.

Aynı şekilde balık da hem Matbah-ı Âmile defterlerinde, hem de şahsi muhasebe defterlerinde çok az yer tutuyor.¹²⁸ Öbür yandan, paça, işkembe, mumbar ve kelle gibi sakatat çeşitleri saray mutfaklarının değişmez gıdalarından olurken saraydan çıkarılan tayinata bile yer aldıkları olur. III. Selim'in şehzadeliliği sırasında, Ağustos-Kasım 1774 (*ruz-ı Kasım*) ve Mayıs-Haziran (*ruz-ı Hızır*) dönemleri için kendisine gönderilen aylık tayinata baktığımızda bu durumu daha iyi anlayabiliriz. On sekizinci yüzyıl sultanefendilerinin tayinatına oranla daha çok çeşit içerdiği görülen bu paketin içinde çeşitli meyvelerin yanı sıra kuzu ve toklu eti, işkembe, mumbar ve paça bulunuyor.¹²⁹ Ayrıca, 1775 yazında şehzadeye bir miktar palamut gönderilmiş; yanında Eflak tuzu da gönderildiğine bakılırsa gönderilen palamut muhtelen şalamura edilerek lakerda yapılacaktı. Söz konusu defterlerde, bu tip niteliksel bilgilere gerçekten çok az rastlanıyor.

Yeniden Bölüşümün Son Noktasında Girdaplar

Her tüketim sürecinden geriye bir şeyler artar; dolayısıyla (şu an ütöpik görünse de) Osmanlı elitinin yemekten sonra geriye ne arttırdığını (ileride) hesaplamak yararlı olabilir. Greenwood'un, İstanbul'un saray mensubu olmayan nüfusu için belirlediği 50-58 kiloluk et tüketimi ortalaması, zenginlerle yoksulları aynı çerçevede değerlendirir ve şüphesiz yoksulların et tüketimini hesaplamak olağanüstü güçtür. Aslında, gerek padişahın sarayında gerekse diğer saraylarda "tüketilmiş" gibi görünen muazzam et miktarının en azından bir kısmı yoksullara dağıtılmış olmalı. Zira, Osmanlı geleneklerine göre yemeklerden arta kalanların çöpe atılması büyük bir ayıptı. Tersine, toplumsal hiyerarşinin alt katmanlarında yer alanların üst sınıf mensuplarının yediklerinden arta kalanların başına oturmaları gayet normal karşılanan bir durumdu. Osmanlıların sofra adetleri bu durumu kolaylaştırıyordu kuşkusuz; zira arta kalan yemekler birinin tabağında sıyrılmayı bekleyen artıklar değil, herkesin kaşık salladığı büyük servis kaplarında kalan yemeklerdi. Batı geleneğinde, yemekler tabaklara paylaştırıldıktan sonra arta kalanların değerlendirilmesi iğrenç, utandırıcı ve hatta akla gelmeyecek bir durumdu, arta kalanlar çöpe atılırdı ancak. Gel gelelim Osmanlılar'da durum hiç de öyle değildi. Bu yüzden, yabancı bir elçi ve maiyeti, Divan-ı Hümayun'da ağırlandığında verilen görkemli ziyafetlerin ardından kapıcılar, sarayın içinde ve dışında nöbet tutan muhafızlar vs., sahanlarda kalanları tüketirlerdi.

¹²⁸ Balık satın alınımının nadir örneklerinden birine, 19 Ocak-16 Şubat 1722 tarihleri arasında Fatma Sultan'ın mutfak masraflarını kaydeden bir defterde (yukarıda 69 ve 125 no'lu dipnotlar) rastlanıyor; defterde satın alınan balığın 1200 akçe tuttuğu yazılmış, cinsi ve miktarı belirtilmemiş. Benzer şekilde, aynı zaman dilimi içerisinde aylık giderlerle ilgili kayıtların tutulduğu bir defterde Damad İbrahim Paşa ve taifesi için 6.000 akçe tutarında balık satın alındığı yazılı: Başbakanlık Arşivi, Cevdet Dahiliye 6612. Ayrıca, büyük ölçüde Rumların kontrolünde günden güne büyüyen bir balıkçılık sektörü ve balık pazarının oluşumu görülüyor: İstanbul'da bir dalyan kaydı için bkz. Başbakanlık Arşivi KK 7451 (H.1191/1777). Görünüşe göre balık, ufak dükkân sahipleri ve esnafın, askeri-yönetici sınıfın orta düzeydeki mensuplarının, baharat satıcıları gibi tüccarların, bakkalların, fırıncıların, mücellitlerin, yorgancıların ve diğerlerinin oluşturduğu kardeş sofralarına "tadımlik" olarak girmeye başlamış. Buna koşut olarak Seyyid Hasan adlı İstanbullu bir dervişin 27 Ağustos 1661-13 Haziran 1665 tarihleri arasında gündelik hayatına bir nebze ışık tutan günlüğünde, balıkla ilgili çeşitli notlar görülüyor: mensubu olduğu tekkede akşam yemeklerine iştirak eden katılmıcıların adlarını tek tek yazdığı gibi, adların yanına numara koyarak toplam mevcudun kaç kişi olduğunu hesaplayan Seyyid Hasan menüdeki yemekleri sayıp yemeklerin hangi sıra ile sofraya getirildiklerini de not etmeyi ihmal etmemiş (Gökyay, 1985, 132; Kafadar 1989, 142-43). Elit kesimin yüksek ve daha alt kademelerinin mensuplarını bir araya getiren bu kardeş sofralarına balığın çarpıcı bir sıklıkla girmediği görülüyor. Diğer yandan, bu sofralarda şişe geçirilmiş etler, yahniler, dolmalık sebzeler, börek ve pilavlar kadar sık karşılaşılmaya da kefal çorbası, uskumru dolma, tekir, tekir kızartması, lüfer ve azerinin tüketilmiş olması deniz ürünleri konusunda oldukça yol kat edildiğini gösteriyor. Yabancı elçilerin onuruna verilen saray ziyafetlerinde ise balık ve diğer deniz ürünlerinin daha da çok tüketildiği ortaya çıkıyor. Osmanlı başkentindeki elçi konaklarına giren balıkların, saray mutfaklarından düzenli olarak gönderilip gönderilmediği konusunda elimizde çok fazla bilgi yok. Ama yine de Moskova ve Prusya elçiliklerine gönderilen taze balık, tuzlanmış balık, morina ve zeytinyağı kayıtlarıyla ilgili başvurabileceğimiz kaynaklar var: Başbakanlık Arşivi KK 7312 (1756-57); ayrıca bkz. Itzkowitz ve Mote (1970), 27-31.

¹²⁹ III. Selim, Başbakanlık Arşivi D.BŞM. MTE 11333 (1774-1775); *rûz-ı Kasım* ve *rûz-ı Hızır* için bkz. Redhouse (1890).

Bir başka deyişle, yiyeceğin fiilen tüketilmesi, yani çiğnenmesi ve yutulması ile paylaşılması ve kişilere tahsis edilmesi aynı şeydi. Kişinin ağzına girmediği sürece, tepsilerde ya da servis kaplarında kalan yemeklerin mutfığa aynen geri götürülmelerinde bir sakınca yoktu, bu şekilde mutfığa dönen yemekleri ya mutfak çalışanları silip süpürür ya da bu yemekler başka birilerine/evlere dağıtılmak (hatta başka bir yemeğe eklenmek) üzere kazanlarda toplanırdı. Böylelikle elit kesimin kendi içindeki eşikler ve dağıtım noktaları elit kesimle halk arasındaki eşiklere ve dağıtım noktalarına bir ölçüde eklemelenirdi. Ayrıca sözü geçen dağıtım sürecine, yalnızca kalan yemekler değil aynı zamanda en başından bölüşüm amaçlı (yani gereksinim fazlası) olarak yapılmış yemekler de girmektedir. Matbah-ı Âmire'den çıkan bir kısım tayinatın hak sahipleri tarafından doğrudan muhtelif külliyelerin imaretlerine ya da derviş tekkelelerine bağışlandığını biliyoruz.¹³⁰ On sekizinci yüzyıl sonlarında defterdarlardan birinin günlük 27 kıyye koyun eti ve 7 kıyye sucuk tayinatı olduğunu öğreniyoruz.¹³¹ Defterdar etin hepsini kendi hanesinde tüketmek yerine her gün Galata Mevlevihanesi'ne 9, Eyüp'teki Murtaza Efendi Tekkesi'ne 3, Kasımpaşa Tekkesi'ne ise 5 kıyye koyun eti gönderiyordu.¹³² Elit kesimin yüksek, orta ve alt katmanları da kimi kez birbirleriyle kesişen daha küçük çaplı himaye çemberleri oluşturmuşlardı¹³³; bu girdaplar yeniden bölüşümün sokak ya da mahalle düzeyinde son noktalarını oluştuyordu.

Zeytinyağı: Teşvik Edilen Bir Talebin Politik ve Mali Dinamikleri

Akdeniz'in kıyı bölgeleri tarih boyunca üç kıtayı kapsayan bir arka alandan güneye, batıya ve kuzeye doğru yayılan çeşitli eğilimlerin aynı potada eridiği bir coğrafya oldu; gerçi bu kaynaşma önceleri direnişle karşılaşmadı da değil. Örneğin, George Duby, Germen kabilelerinin, tereyağı, et ve soğandan oluşan gündelik gıdalarıyla Romalıların, buğday, zeytin ve şaraptan oluşan gündelik gıdalarının birbirlerine zıt kutuplarda yer alan tüketim modellerini simgelediğini ileri sürer.¹³⁴ Strabo, Aelius Gallus idaresindeki Roma askerlerinin, Hicaz'da yemeklerin zeytinyağı değil de tereyağı ile pişirildiğini görünce tiksinti duyduklarını anlatır¹³⁵, bu da Akdeniz'in Güney İspanya, Güney İtalya ve Yunanistan gibi bazı bölgelerindeki zeytinyağı ile pişirme alışkanlığının Ortadoğu'ya geçmediğini gösterir. Zeytinyağının "Akdenizli" olduğu ve bu yüzden Ortadoğu'da da yaygın şekilde kullanıldığı yolundaki varsayımlara şüpheyli bakan Zubaida ve Tapper ise Ortadoğu'da yalnızca sebze yemeklerine (et ile pişirilmediği takdirde) zeytinyağı ya da başka sıvı yağ koyduklarını not düşerler. Zeytinyağı bazen de, aslında hayvansal yağlarla yapılan yemeklere çeşni ya da terbiye olarak eklenirdi. Yemek pişirme usullerinin, yağlar söz konusu olduğunda ancak son yıllarda değişmeye başladığını belirten yazarlar, bu değişimi küresel etkileşimin sağlık ideolojilerinin yanı sıra teknoloji ve ticaret üzerindeki yapıcı gücüne bağlamaktadırlar.¹³⁶

¹³⁰ Başbakanlık Arşivi, D.BŞM. MTE 11161 (1756-57).

¹³¹ Başbakanlık Arşivi, D.BŞM. 1716 (1746-47)

¹³² Başbakanlık Arşivi, D.BŞM. MTE 11451 (1784-1803). Görünüşe göre Kasımpaşa Tekkesi'nin şeyhi Damad İbrahim Paşa'dan düzenli gıda yardımı almış: Başbakanlık Arşivi MAD 4885 (1723-1726).

¹³³ Örneğin, bazı orta düzeydeki devlet adamları ve ulema, günde 5 kıyye koyun eti alırken, daha alt düzeydeki devlet görevlilerinin de konumlarıyla orantılı olarak değişen miktarlarda et aldığını biliyoruz. Dolayısıyla bu noktada, sadrazama bağlı kapıların halklarından bazılarının saray mutfaklarından yapılan dağıtımlardan dolaysızca yararlandığı yönünde bir varsayımı dışlamamız olası değil. Ayrıca bu türden bir dağıtımın olduğunu işaret eden –ama güvenilirlikleri de doğrulanamayan– pek çok kaynak var.

¹³⁴ Duby (1974), 17-21.

¹³⁵ Rodinson (1965), 1057.

¹³⁶ Zubaida ve Tapper (1994), 43. Yazarlar bir yandan da Osmanlı İmparatorluğu'nun belli bir ölçüye kadar yeni lezzetlerin benimsenmesi, sistematize edilmesi ve yayılması açısından bir çerçeve, bir şemsiye işlevi gördüğünü öne sürüyorlar.

Türkler, Ortadoğu ve Akdeniz

On dokuzuncu yüzyılın ortalarına dek Osmanlı pratiginde, hatta imparatorluğun başkentinde bile, Ortadoğu için yukarıda tarif edilen durum geçerliydi ve bunun altında yatan etno-kültürel nedenleri anlamak o kadar da zor değil. Anadolu'daki Türkmen beyliklerinin deniz ve kıyı kültürü ile tanışmaları, Ege Denizi'nde kendilerini kuşatan ve birbiriyle kesişen İtalyan (Venedik ve Ceneviz), Bizans ve Latin (Haçlılar) hakimiyet alanları vasıtasıyla olmuştu.¹³⁷ Beylikler bir yandan kendilerine –daha sonra Osmanlılar tarafından bir araya getirilecek olan– bir siyaset alanı yaratırken, bir yandan da mevcut ekonomik ağlar içinde varolmayı sürdürdüler.¹³⁸ Balık isimlerinin toptan Yunanca'dan, denizcilik terimlerinin ise önce Yunanca sonra da İtalyanca'dan alınmasının da gösterdiği üzere bu sistem içinde pek çok şey de öğrenildiler¹³⁹; ardından da yeni mutfak zevkleri ve alışkanlıkları geldi. Kısacası, koyun eti tüketimini ele aldığımız bundan önceki bölümlerde de değindiğimiz gibi Türkler uzun bir zaman dilimi boyunca pek de balık tüketicisi sayılmazlardı. Karadeniz, Ege ve Akdeniz sahillerinde, masalarından çoban salatası, rakı ve balığı eksik etmeyen yeni bir kentli elit kesimin ortaya çıkması da aslında çok yakın bir geçmişe dayanır. Zubaida ve Tapper bu tip alışkanlıklara sahip bir elit kesimin oluşmasını İstanbul ve İzmir gibi kozmopolit şehirlerdeki kültürel etkileşimlere dayandırır. Tıpkı bir zamanlar Avrasya steplerinde yan yana yaşadıkları Germenler gibi¹⁴⁰, Türkler de asıl olarak süt ürünlerine düşküdü. Sonuçta, Osmanlı Sarayı'nda da, İstanbul'un geri kalan evlerinde de, imparatorluğun iç kesimlerinde de en çok tercih edilen yağlar sıralamasında ilk sırayı katı yağlar (sade yağ, taze yağ, tereyağı vs.) alıyordu. Etler, pilavlar ve hamur işleri hep tereyağında pişirilirdi (en azından masrafı kaldırabilenler böyle yapardı) ve alternatif tat olarak zeytinyağı değil genellikle koyun kuyruğundan elde edilen iç yağ kullanılırdı.¹⁴¹

Yalnız, bu durum elbette ki sıradan Osmanlıların hiçbir zaman zeytinyağı kullanmadıklarını kanıtlamadığı gibi sarayın kendine has tercihleri olmadığı anlamına da gelmiyor.¹⁴² Kayda değer ölçüde zeytinyağı tüketimi yapılmış bölgelerin sayısı sınırlı olsa dahi zeytin ağaçlarının Osmanlı coğrafyasının pek çok yerinde yetişebilmesi, zeytinyağının az ya da çok miktarda kullanıma girdiğinin göstergesi olarak kabul edilebilir. Bir başka deyişle, zeytinyağı tüketimini sadece Tunus, Suriye ve Filistin'in belli bölgeleri ve Akdeniz'deki takımadalarla sınırlamak yanlış olabilir. Aslında, Akdeniz ikliminin yağışlı ve ılıman özelliklerinin egemen olduğu her yerde zeytin ağacı yetişiyordu. Eğer bu ağaçlar itinayla yetiştirilip bakıldıysa, bir aşamada elde edilen üründen, yemeğe katmanın yanı sıra aydınlatma ve sabun yapımında da faydalandıklarını varsayabiliriz.¹⁴³ Ayrıca, kurulan farklı ticaret ağları da konuyu yakından ilgilendiriyor. Örneğin, (nasıl ve neden olduğuna dair hiçbir ipucu vermeden) zeytini ve zeytinyağını doğrudan “kitlelerin temel besin maddelerinden biri” olarak tanımlayan İnalçık¹⁴⁴, İstanbul'a giren zeytin ve zeytinyağı tenekelerinin “esas olarak en yakındaki Edremit ve Midilli'den, ama aynı

¹³⁷ Bu, Cambridge'de 29-30 Mart 1996 tarihlerinde yapılan “The Ottomans and the Sea” başlıklı konferansta sunulan, Osmanlı'nın erken dönemini ele alan ilk iki bildiri ile su yüzüne çıkmış gibi görünen önemli bir tema: Elizabeth Zachariadou, “Monks and Sailors under the Ottoman Sultans”; Catherine Otten, “Relations Between the Aegean Islands and the Turks in the Fourteenth and Fifteenth Centuries”.

¹³⁸ Örneğin, Ege'nin iç bölgelerindeki dağlar ve vadilerde ikamet eden Türkmen yörüklerinin tezgahlarında gelişen halı üretimi için bkz. İnalçık (1974), 37-38.

¹³⁹ Sayısız örnek için bkz. Kahane ve Tietze (1958); balık isimleri üzerine daha popüler bir çalışma için bkz. Davidson (1981).

¹⁴⁰ Musset (1975).

¹⁴¹ Zubaida (1994), 42-43.

¹⁴² Zubaida ve Tapper (1994), 23-24. Osmanlı İmparatorluğu'nda zeytinyağı için bkz. Doumani (1995); zeytinyağının temel bir emtia olarak uluslararası ticarete girişi ile ilgili olarak İnalçık'ın (1994) ticaretle ilgili bölümlerinde (179-379) belli bölgeler ve ticaret yollarına dair referanslara bakınız.

¹⁴³ Filistin'deki zeytinlikler ve bağlı sektörler için örneğin bkz. Singer (1994).

¹⁴⁴ İnalçık (1994), 187.

zamanda Atina civarındaki vadilerin zengin koruluklarından” getirildiğine dair kanıtlar sunar.¹⁴⁵ Fransa ve İngiltere (sanayi kullanımına yönelik olarak, giderek artan zeytinyağı ihtiyaçları ve damak zevkleri ile) bu yörelerin ve diğer önde gelen zeytin üretim bölgelerinin mahsülü için başka Akdenizli müşterilerin yanı sıra Osmanlı payitahtı ile de rekabet içindeydiler.¹⁴⁶ Örneğin İngiltere on altıncı yüzyılda, çoğunluğu Venediklilerin denetimi altında bulunan Ege adalarından zeytinyağı ithal ediyordu. Sonraları, on yedinci yüzyılda, İngilizler zeytinyağı ithalatlarını Osmanlılar’ın elinde bulunan Modon ve Koron limanlarından yapmaya başladılar.¹⁴⁷ Baudier’ye göre 1620’li yıllarda padişahın sarayına giren zeytinyağı da Modon ve Koron’dan getiriliyordu; ne var ki padişahın kendi payına düşen zeytinyağı, hâlâ Venediklilerin kontrolündeki Girit adasının Kandiye bölgesinden (Iraklion’dan) temin ediliyordu.¹⁴⁸

1690’lara gelindiğinde, Tunus’ta zeytinyağı en kârlı ihraç maddelerinden biri haline gelmiş; dikim alanları genişletilmiş ve zeytin ağaçlarının bulunduğu toprakların değeri oldukça artmıştı. Ancak Tunus, ürettiği zeytinyağını Fransa’ya ihraç ediyordu.¹⁴⁹ On sekizinci yüzyılda Ege adalarında üretilen zeytinyağının da bir ihraç maddesi olarak önemi artmaya devam etti.¹⁵⁰ Aynı zamanda hiç beklenmedik yerlerde zeytin ağaçları yetiştiriliyor ve zeytinyağı elde ediliyordu. Örneğin, on yedinci yüzyıl sonlarına dair bir Matbah-ı Âmire defteri, saray kilerlerine, Balkanlar’daki Florina kasabasında bir yöre olan Sarıyol’un yanı sıra Ankara, Bursa ve Kayseri’den de zeytinyağı alındığını gösteriyor.¹⁵¹ McGowan bu bağlamda ilginç bir dinamiğe dikkat çeker: “İmparatorluğun kimi üçra köylerinde ve başkentin kenarda köşede kalmış yerleşim birimlerinde, devletin ve loncaların denetiminden kurtulabilmek için zaman zaman yeni atölyeleri gizleme girişimleri gözleniyor. (Görüldüğü gibi göçün yönü sadece şehirlere doğru değildi.) Osmanlı idaresinin, köylüleri tarımdan soğutucu kurallar koyması sonucunda özellikle dağlık bölgelerdeki köylüler, şehir halkına ya da daha büyük paralar peşinde koşan tüccarlara satabilmek amacıyla iplik, boya maddeleri ve zeytinyağı ticareti yapmaya başlamışlardı.”¹⁵²

Girit: Fetihle Gelen Değişim

Osmanlılar açısından bu bağlamda önem taşıyan bir diğer gelişme de kuru üzüm ve şarabın yanı sıra zeytin ve zeytinyağı deposu olan Girit’in 1669’da tümüyle Osmanlı egemenliğine girmesi oldu.¹⁵³ Girit uzun süre Doğu Akdeniz’in Müslüman limanlarında pahalı metallerin ticaretini yapan Venedikli tüccarların geçiş yolu üzerinde bir durak olmuştu; ayrıca adada yetişen azımsanamayacak sayıda ihraç ürünü de vardı.¹⁵⁴ Örneğin on beşinci yüzyılda Girit,

¹⁴⁵ İncalcık (1994), 187, Tablo 1: 36, 180-81. Suriye’deki zeytinlikler için ayrıca bkz. 157, 164 ve Faroqhi (1994), 501, aynı cilt içinde.

¹⁴⁶ Michael Fontenay, 4-9 Haziran 1994 tarihleri arasında Tours’da yapılan “Chrétien et Musulmans à la Renaissance” konulu konferansta sunduğu “Le commerce des Occidentaux dans les échelles du Levant vers la fin du XVIIe siècle” başlıklı bildirisinde, Batılı tüccarların Doğu Akdeniz’den sıklıkla satın aldıkları emtiaların çoğunluğunun yerel ham maddeler olduğundan ve sabun yapımında kullanılmak üzere alınan zeytinyağının da bunların arasında yer aldığından söz etmişti. Fontenay’a göre, Ortaçağın lüks tüketim mallarına ağırlık veren tüketim odaklı geleneksel ticaret döngüsünden uzaklaşan bu yönelim, Batı kapitalizminin gelişimi ve onu izleyen süreçte Doğu Akdeniz’in merkez-çeper formülasyonunda çeper konumuna gelişi yolunda nirengi noktalarından biri olmuştu.

¹⁴⁷ Hakluyt: önce Braudel ve sonra Faroqhi’nin (1994) alıntılıdığı üzere, 364, 370-71, 377.

¹⁴⁸ Baudier (1626), 133-36.

¹⁴⁹ Faroqhi (1994), 509-10.

¹⁵⁰ McGowan (1994), 727.

¹⁵¹ Başbakanlık Arşivi KK 7289 (1684-1685).

¹⁵² McGowan (1994), 697.

¹⁵³ Girit’te uzun yıllar süren savaş 1645 Haziranında başladı ve 1669 yılının Eylül ayına kadar sürdü. Osmanlıların Girit’teki toprak rejimi için bkz. Greene (1993), 74-88; vergi gelirleri ve taşralı yeni elit için bkz. a.g.e., 90-97.

¹⁵⁴ Greene (1993), 24-26. Greene, Felemenk tüccar John Struy’in Girit üzümleriyle ilgili 1656 senesinde yaptığı gözleme değinerek “Girit’e yolu düşen gezginlerin hemen hepsi, adanın zengin toprağından fıskıran ürünlerin çeşitliliği ve bolluğuna hayran kalırlardı,” demektedir.

Venedikliler için bir ekmek deposu işlevi görürken, on altıncı yüzyıla gelindiğinde adadan yapılan buğday ihracatının yerini *malvasia* şarabı ve zeytinyağı ihracatı almıştı. Daha on altıncı yüzyılın ikinci yarısında bu durum, vergi gelirlerine asla doymayan¹⁵⁵ Osmanlıların çok geçmeden ilgisini çekmişti bile.¹⁵⁶ Venedikliler ile Osmanlılar arasında, Ege ve Girit'ten Kuzey Karadeniz ülkeleri ile Polonya'ya şarap ihracatından doğan gümrük vergileri nedeniyle büyük bir çekişme vardı. Çığ gibi büyüyen hadiseler sonucunda iki ülke arasında üç yıl (1570-1573) süren bir savaş patlak verdi; paylaşamadıkları Kıbrıs idi. Bu savaş sırasında ve sonrasında Girit, tahıl gereksinimlerinin karşılanması bakımından o kadar yetersiz kalmıştı ki Venedikliler on yedinci yüzyılda Girit'e yeniden ayak bastıklarında adada bağcılığın yerine buğday üretimi yapılmasını teşvik etmeye çalıştılar; yine de zeytinden vazgeçmiş değillerdi.¹⁵⁷ Aynı zaman dilimi içerisinde İstanbul, Girit'ten ihraç edilen ürünler için hâlâ çok önemli bir pazar konumundaydı. Venedik yönetiminde Girit'i çalışan Molly Greene 1608-1613 arasında Girit limanlarından demir alan gemilerin Venedik'ten sonra en çok uğradıkları limanın İstanbul olduğunu kaydeder. Gemilerin %40'ı Venedik'e, %14'ü de İstanbul'a demirliyorlardı¹⁵⁸; ama bazı yıllarda aradaki fark azalıyordu: örneğin 1611'de, Kandiye limanından demir alan gemilerin yirmi biri Venedik'e, on dördü İstanbul'a, ikişer tanesi Suriye ve İskenderiye'ye, bir tanesi de İzmir'e gitmişti.¹⁵⁹ Girit ve İstanbul arasındaki ticaret 1636 ve 1640 yılları arasında en yüksek hacmine ulaşırken, Haziran 1645'te çıkan savaştan sonra¹⁶⁰ Kandiye'den çıkan gemilerin rotası 1669'a kadar İstanbul'a bir daha hiç dönmemişti.¹⁶¹

Greene'e göre Kandiye'nin teslimiyle tamamlanan fetih sonucunda, adadaki ticaret üç farklı mecrada ilerlemiş olmalıydı: (1) lüks meta ticaretinin uluslararası transit geçiş yolunda, (2) koloninin bağlı olduğu merkeze tedarik ettiği ürünlerin ulaşım yolunda; ve (3) civardaki yerel limanlarla yapılan ticaretin izlediği yolda.¹⁶² Fetih tamamlandığında koloninin bağlı olduğu merkez artık Venedik değil İstanbul'du. Pekiyi, bu durum sonucunda ticaret ne dereceye kadar Adriyatik'ten Boğaz'a yöneldi ya da hiç yöneldi mi? Greene bu soruyu "adanın Venedik'le olan bağları zayıflamış olmalı" şeklinde yanıtlıyor.¹⁶³ Bunun yanı sıra Mantran'a bakılacak olursa Kos, Samos, Sakız, Midilli ve Limni gibi Yunan adaları, on sekizinci yüzyılın ikinci yarısı boyunca İstanbul'un iase sisteminde daha önemli bir rol oynamaya başlamışlardı.¹⁶⁴ Greene buradan yola çıkarak, Girit'ten İstanbul'a mal akışı seyrek sayılamasa da, Girit'ten çıkan ihracat ürünlerinin esas adresinin Mısır olduğunu öne sürer.¹⁶⁵

Bütün bu gelişmelerin yaşandığı senelerde bir yön değişikliği daha yaşandı; bu kez zeytinyağı sadece buğdayın değil, şarabın da önüne geçmiş ve Girit'te zeytinyağı ihracatı adeta patlamıştı¹⁶⁶; Osmanlılar her iki gelişmeyi de kaçırmadılar. Greene'in dediği gibi, "1715 yılına gelindiğinde Girit'in kısa süreliğine buğday ihracatçısı olarak oynadığı rol sona ermişti."¹⁶⁷ Aynı yıllarda Venediklilerin teşvikiyle başlatılan zeytinyağı üretimi ise hız kazanmıştı¹⁶⁸: "Avrupa'dan git-

¹⁵⁵ Malî politikalar için bkz. İnalcık (1970); Genç (1975); İnalcık (1994), 44 vd. Van Klaveren'den alıntı.

¹⁵⁶ İnalcık (1994), 212.

¹⁵⁷ Greene (1993), 26-30.

¹⁵⁸ Greene (1993), 33-34: Giritli tüccarlar Osmanlı başkentine muhtelif narenciye suları getirir, kurutulmuş balık ve havayarla geri dönerlerdi.

¹⁵⁹ Greene (1993), 33.

¹⁶⁰ Greene (1993), 35-43.

¹⁶¹ Greene (1993), 38.

¹⁶² Greene (1993), 85.

¹⁶³ Greene (1993), 221.

¹⁶⁴ Mantran (1962), 490.

¹⁶⁵ Greene (1993), 183.

¹⁶⁶ Greene (1993), 190-200.

¹⁶⁷ Greene (1993), 196.

¹⁶⁸ John Mocenigo'dan alıntılanan: Greene (1993, 197).

tikçe artan bir talep sonucunda, ada Venediklilerin kontrolündeyken şarabın ardından en çok rağbet gören ikinci ürün olan zeytinyağı, Osmanlıların Girit'inde on sekizinci yüzyılın başlarındaki ihracat ürünleri arasında liderliği eline almıştı. 1700 ve 1721 yılları arasında Fransızların yıllık ortalama zeytinyağı ithalatı 92.000 mistatı buluyordu, bu rakam Girit'teki toplam zeytinyağı üretiminin üçte birine tekabül ediyordu. Öbür taraftan, adadan her yıl ortalama 50.000 mistat şarap ve çok daha az miktarda da kuru üzüm çıkıyordu.”¹⁶⁹

Aslında bu veriler birçok yönden Avrupa'daki pazar şartlarıyla tutarlılık içindeydi. Masson'un da altını çizdiği gibi, Fransızların Girit'ten bu kadar çok miktarda zeytinyağı ithal etmelerinin nedeni, Marsilya ve Toulon'da sabun imalatı için kurulan geniş sanayi bölgeleriydi.¹⁷⁰ Greene'in, Yolanda Baladie'nin Doğu Akdeniz ülkeleriyle yapılan ticaret hacmini görmezden gelip Girit'le Avrupa ülkeleri arasındaki ticarete gereğinden fazla yoğunlaşmasına getirdiği eleştiri geçerlidir¹⁷¹, ancak bu durumun muhtemelen Baladie'nin dayandığı tek kaynağın Hanya'daki zeytinyağı ticaretini çoğu kez “aşırı belgeleyen” Fransız Arşivi olmasından kaynaklandığını da anlamak gerek. Peki Osmanlı arşivlerinde bu süreç nasıl takip edilebilir? Tabii, zeytin üretimi ve zeytinyağı ticaretinin yolları, kapasitesi, aracıları, tüketicileri vs. birçok yoldan tespit edilebilir, çalışılabilir; ben pek alışlagelmemiş olanı tarif etmeye, yemekler aracılığıyla Osmanlı merkezi ve taşrasında zeytin ve zeytinyağı tarihine bakıp ilk bulgularımı paylaşmaya çalışacağım.

Zeytinyağı İltizamından Saray Mutfağında Pişen Zeytinyağlılara

Buradaki amaçlarım açısından önemli olan, zeytinyağı ticaretinde 1669 sonrasında gözlemlenen bu patlama karşısında İstanbul'un aldığı tavrın imparatorluk başkentindeki damak zevklerinin değişimiyle sonuçlanabilecek bir dizi karmaşık olayı tetiklemiş olup olmadığını görmek. Avrupalılar modern çağ başlangıcında merkantilist bir çerçevede tanımladıkları “ulusal ekonomi” dahilinde üretim sistemlerini sağlam temellere oturtabilmek amacıyla¹⁷² ticari taleplerini lüks maddelerden endüstriyel ham maddelere çevirdikleri halde, Osmanlılar vergi odaklı finans yöntemlerini sürdürerek¹⁷³, hâlâ “sadece vergi bakımından kazançlı olacak pahalı metallerin ticareti peşindeydiler”.¹⁷⁴ Osmanlılar geniş bir coğrafyaya yayılan, düşük verimle çalışan milyonlarca köylünün mahsul fazlasını toplamaya dayalı eski usul “şümullü” bir imparatorluk yönetiyorlardı, bunun yanı sıra hâlâ “zenginliği, yeni teknolojiler sayesinde tarımın, çeşitli sanayi ve ticaret gelirinin azamiye çıkarılması gibi entansif yöntemlerden değil, fetih yoluyla ilhak edilen topraklardaki yeni vergi kaynaklarından bekliyorlardı.”¹⁷⁵ Halil İnalcık Osmanlı gerikalmışlığının uzak geçmişini düşünürken, materyalden çok mentaliteleri zihninde tartıyor olmakla birlikte, bu noktayı Osmanlı imparatorluğunun “askeri emperyalizminin” temel taşı olarak tarif eder.

Oysa, on yedinci yüzyılın sonlarına doğru, imparatorluğun resmi ve alışlageldik gelir kaynaklarının büyük çoğunluğu tükenmek üzereydi. Dolayısıyla, 1669'da Osmanlılar Girit'e bü-

¹⁶⁹ Greene (1993, 197; 84, 85, 86 no'lu notlar) tarafından alıntılanan Stoianovich ve Baladie. Mistat, önce Venedikliler sonra da fetihten önce şarap ve yağı ölçme deneyimleri olan Osmanlılar tarafından kullanıldı. Bir mistat zeytinyağı 10 okkaya (12.83 kg) eşdeğerdi, bir mistat şarap ise yerine göre 9 ve 12 okka arasında değişen rakamlarla eşdeğerdi.

¹⁷⁰ Greene (1993), 197-98, 88 no'lu not (Masson'u alıntılıyarak): “Gerçekten de, Girit'teki Fransız elçileri zeytinyağına olan Fransız talebi kaybolursa ada haritadan silinir demeyi çok seviyorlardı.”

¹⁷¹ Greene (1993), 184.

¹⁷² Bkz. yukarıda 146 no'lu dipnot; Greene (1993), 217: “Girit'teki Fransızların derdi, hammadde ihracatıydı, özellikle de zeytinyağı ihracatı, zira zeytinyağı sabun imalatı endüstrileri açısından kilit önem taşıyordu.”

¹⁷³ Osmanlı “refah devleti”nin bu türden bir tasarım üretmeyip kendisini ya da ekonomik denetimi altındaki toprakları merkantilist Batı'nın yağmacı uygulamalarına karşı korumadaki başarısızlığı için bkz. İnalcık (1994), 44-54, 188-217.

¹⁷⁴ Greene (1993), 217.

¹⁷⁵ İnalcık (1994), 51.

yük umutlar bağlamıştı; hatta toplanabilecek vergilerin çokluğu bakımından adayı, Evliya'nın deyişiyle Girit'i "ikinci bir Mısır" olarak görüp *mukataa* gelirleri kapsamına sokmak için uzun zamandır adaya göz diken, bir yandan da açgözlülüğünü saklamaya çalışan Osmanlı ricâlinin en üst katmanları, yeni gelir kaynaklarını kapışmak için sabırsızlanıyorlardı.¹⁷⁶ Aynı tarihlerde yeni bir yapılanma içerisindeki Avrupa devletleri ise hemen her alanda yeni teknolojiler ve askeri devrim olarak adlandırılacak gelişmelerle eski mali kaynaklarının bir arada yürümeceğini yavaş yavaş anlamaya başlamışlardı.¹⁷⁷ Osmanlılar için on yedinci yüzyıl, pahalıya mal olan, eğer açıkca hezimet değilse çok da önemli sayılamayacak kazançlarla sonuçlanan çatışmalarla geçmişti.¹⁷⁸ Örneğin Girit'in tam anlamıyla fethedilebilmesi 24 yıl sürmüştü ve bu süre boyunca imparatorluğun kasasından çıkan paranın haddi hesabı yoktu. Nihayet 16 yıl boyunca uğraş verip sonunda Kahlenberg'de felaket ile yüzyüze gelmişlerdi. Osmanlılar 1695 yılında vergi sistemlerinde köklü bir değişime giderek iltizam sisteminden malikâne sistemine geçtiler; bununla amaçlanan, hem Osmanlı topraklarındaki kaynaklardan daha iyi istifade edebilmek, hem de payitahttan en zengin çekirdek eyaletlere uzanan zincirinin tepesine kimi kez sultanefendileri oturarak muhtemelen söz konusu kaynaklar üzerindeki hanedan denetimini sıkılaştırmaktı.¹⁷⁹

Dolayısıyla, 1718 yılında, bir dizi askeri ve politik iniş çıkıştan sonra Pasarofça Antlaşması ile sular durulduğunda, Girit'te zeytinyağı ticaretinin ne kadar kazançlı olduğunu görebildiklerinde, Kandiye valisine bir okka zeytinyağından üç akçe vergi alınmasını, yani ihracatçının sırtına fazladan % 22'lik ödeme yükü bindirilmesini emreden bir ferman yollanması pek de şaşırtıcı bir durum değildi. Fermanda yazanlar İstanbul'dakilerin kafasından geçenleri açıkça yansıtıyordu: "Girit kasabalarında ve köylerinde bolca yapılan zeytinyağı üretimine paralel olarak Osmanlı tüccarları ve yabancı tüccarlar buralardan büyük miktarda zeytinyağı satın alıyorlar. Bu kişiler adanın her yerinden zeytinyağı satın aldıkları gibi zeytinyağlarını Kandiye, Suda, Hanya, Resmo ve diğer adalardaki yük gemilerine yerleştirmeden önce diğer ürünler için de geçerli olan çok cüzi miktarda bir gümrük vergisi ödeyip hazineye neredeyse hiç katkı yapmadan Girit'ten ayrılıyorlar. Sözü edilen tüccarlar bu sayede büyük kazanç elde ederken Girit'in gelirleri kendi masraflarını bile karşılamıyor. "Girit limanlarından ihraç edilen büyük miktardaki zeytinyağından tatmin edici bir vergi geliri elde edebilirsek, bu hazinemize yapılacak değerli bir katkı olur... Söz konusu vergi Girit halkı için bir yük teşkil etmeyeceğinden kendilerinin huzursuz olmayacağı anlaşılmıştır, bu sayede Hazine fayda sağlayacaktır."¹⁸⁰

On sekizinci yüzyıl boyunca imparatorluğun çeşitli bölgelerinden Girit zeytinyağına olan talep artmaya başlamıştı; Girit'te 1723 yılından itibaren gelişen sabun imalatı sektörüyle birlikte bu talep on sekizinci yüzyılın ikinci yarısında daha da yüksek seviyelere ulaştı.¹⁸¹ Bu sürecin kaçınılmaz bir sonucu olarak da, on sekizinci yüzyılın sonları ve on dokuzuncu yüzyılın başlarında hanedanın, Esma Sultan, Beyhan Sultan, Hibetullah Sultan (ve belki de başka sultanlar) gibi önde gelen kadınlarının mukataalarına ve gelirlerine Girit mukataalarından alınan sabun (*resm-i sabun*) ve zeytinyağı harçlarının (*resm-i revgân-ı zeyt*) eklendiğini görüyoruz.¹⁸²

¹⁷⁶ Heywood, *Encyclopaedia of Islam*, "Kandiye" maddesi; alıntılaman Greene, (1993), 184.

¹⁷⁷ Hızla büyüyen literatürde dönüm noktaları ve genel özetler için bkz. McNeill (1982); Parker (1988); Black (1991); Downing (1992).

¹⁷⁸ Cezar (1986).

¹⁷⁹ Artan (1993), 198.

¹⁸⁰ Greene (1993), 198

¹⁸¹ Greene (1993), 198

¹⁸² Artan (1993), 70-72.

*Değişimin Kanıtı: Sultanevendilerin Payına Düşenler,
Hediyeler ve Dışarıdan Yapılan Alışverişler*

Bu durumun ticarete, vergilendirmeye, gelir paylaşımına ya da iltizama konu olan ürünlere duyulan talep üzerinde nasıl bir etkisi olmuştu? Eğer bir değişim gerçekleştiyse bunun ani değil aksine yavaş bir değişim olması gerekir; zira henüz Girit fethedilmeden önce Girit zeytini ve zeytinyağı Osmanlılar tarafından beğenilen gıda maddeleri kategorisine zaten giriyordu. Örneğin Tablo 3'e (K bölümü) baktığımızda Osmanlı belgelerinde Girit zeytini (*zeytun-i Girid*) ve Girit zeytinyağı (*revgân-ı zeyt-i Girid*) şeklinde maddelerin olduğunu görürüz. Ayrıca, on sekizinci yüzyılda seçkin iftariyelikler arasında yer alan Girit zeytinlerinin Beyhan Sultan (1765-1824) için Venedik usulü kavanozlara (*kase-i Venedik kavanoz*) konulması yine belgelere yansımıştır. Baudier'nin Girit'in fethinden kırk yıl önce saraydaki zeytinyağı kullanımı hakkında verdiği ayrıntılar göz önüne alındığında¹⁸³, genel zeytinyağı tüketiminin Moron ve Koron'dan sağlanmasına karşılık sultanın özel tüketimi için Kandiye'den zeytinyağı getirtilmiş olduğuna dikkat çekmesi, burada aydınlatma için kullanılan ham yağdan değil en kaliteli yemeklik yağdan söz edildiğini düşündürüyor.

Yine de saraydaki kullanımı göz önüne alındığında, bu aşamada zeytinyağının tereyağı, pamuk yağı ve susam yağının ardından en iyi ihtimalle dördüncü sıraya yerleştiği görülüyor.¹⁸⁴ Tablo 2a'da başka bir çalışmamda kapsamlıca üzerinde durduğum, on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda yaşamış olan sultanevendilerinin sofralarında tüketilen hayvansal ve sıvı yağların "tam paket" içindeki dökümü yer alıyor. Tabloya bakıldığında, on altıncı yüzyılda evli padişah kızlarından Şehzade, Şah (öl.1572) ve Mihrümah (1522-1578) sultanlara saray mutfaklarından çıkarılan tayinat ile ilgili bazı bilgilerden anlaşıldığı kadarıyla, ilk olarak hayvansal yağdan (iç yağı ya da *revgân-ı pih*) söz edildikten sonra, düzensiz aralıklarla oldukça büyük miktarlarda sade yağ (*revgân-ı sade*) görülmeye başlıyor.¹⁸⁵ On yedinci yüzyıl sonları ve on sekizinci yüzyıl başlarındaki sultanevendilerden Rukiye (doğ. 1696), Gevherhan (1642-1694), Beyhan (1645-1700) ve Hadice'nin (öl.1743) aylık ortalama tereyağı tayinatının 100 kıyyede (128 kg) sabitlendiğini görüyoruz.¹⁸⁶ Bu miktar, Safiye'den (1696-1778) Hibetullah'a kadar (1788-1841) geçen yaklaşık 150 yıl boyunca on evli sultanevdiye daha tayin edilen standart miktar haline geliyor.¹⁸⁷ Öbür yandan, on altıncı yüzyılın sonları ve on yedinci yüzyılın başlarındaki Gevherhan (doğ. 1544), Ayşe (öl. 1605) ve Fatma sultanlar her ay 10 kıyye pamuk yağı (*revgân-ı penbe*) almışlar.¹⁸⁸ Fakat aynı şeyi kendilerinden hemen sonra gelen padişah kızları Rukiye, Gevherhan, Beyhan ve Hadice dördlüsü için belgelemek mümkün değil; görünen o ki bu sultanlara her ay 9 kıyye susam yağı (*revgân-ı şir*) verilmiş.¹⁸⁹

¹⁸³ Bkz. yukarıda 148 no'lu dipnot.

¹⁸⁴ Bu listede olması beklenebilecek bir diğer yağ çeşidi de badem yağı olabilirdi. Genellikle zeytinle yan yana yetişen badem, saray mutfaklarından yapılan tayinatlarda yer alıyordu; az bulunur olmasına rağmen pek çok yemekte kullanılmaktaydı. Ancak badem yağı karşımıza çıkmıyor.

¹⁸⁵ İstanbul Belediyesi Kütüphanesi, Muallim Cevdet El Yazması Koleksiyonu MC 0.91; Başbakanlık Arşivi KK 7270 ve Barkan'da (1979) MAD 1954.

¹⁸⁶ Başbakanlık Arşivi KK 7237 (1687); KK 7238 (1687) ve KK 7241 (1703).

¹⁸⁷ Bkz. yukarıda 76 no'lu dipnot.

¹⁸⁸ Başbakanlık Arşivi KK 7289 (1694-95).

¹⁸⁹ Bkz. yukarıda 184 no'lu dipnot. "Revgân-ı zeyt"ten yapılan bu geçiş için bkz. Başbakanlık Arşivi D.BŞM. MTE özellikle 11202, 11204 ve 11451. Araştırmamın başlangıç safhalarında elimdeki belgelerde *revgân-ı şir* ile aynı anlama geliyormuş gibi görünen *süd yağı* terimi oldukça muğlak. İkisinin de aslında aynı anlama geldiği konusunda beni bilgilendiren Prof. H. Sahillioglu'na minnettarım. *Süd yağı* gündelik dilde *şir* yerine *süd* sözcüğünün sıklıkla kullanılmaya başlanması sonucunda ortaya çıkan bir yazım yanlışlığından başka bir şey değil; ayrıca bunda *şir* sözcüğünün hem "süt" hem de "susam" anlamına gelen iki anlamlı bir sözcük olmasının da payı var. On sekizinci yüzyıl belgelerinde kayda değer bir Türkçeleştirme/basitleştirme eğilimi gözlenebiliyor; *revgân-ı şir* gibi bir terimle karşılaşan sadeleştirme taraftarı katiplere, bunun *şir* kelimesinin diğer anlamı, "susam" olup olmayacağı üzerinde hiç düşünmeden *revgân-ı şir* yerine *süd yağı* olarak yazmak daha cazip gelmiş olacak. Anlamsal bakımdan herhangi bir muğlaklık taşımayan gülsuyunun geçirdiği evrim de benzer bir süreci yansıtır: *mai-i verd*'den *âb-ı verd*'e, sonra *âb-ı gül*'e ve en sonunda *gülsuyu*'na.

Yüzyılın başında ise belirgin bir değişim göze çarpıyor. Kandiye'nin fethedilmesinden yaklaşık 30 yıl sonra, ilk olarak 1696'da doğan Safiye ile birlikte, padişah kızlarına 100 kıyye tereyağının yanında susam yağının yerine 9 kıyye zeytinyağı gönderilmeye başlanmış¹⁹⁰ ve 128 kg tereyağı ile 11.52 kg zeytinyağı, uzun bir süre boyunca sultanefendilerin gıda pakedinin standart yağ girdileri olmuştur. Pamuk yağından susam yağına, oradan da zeytinyağına uzanan tarihsel süreçte üç yağ çeşidi de aşağı yukarı eşit miktarlarda (10 kıyye pamuk yağı, 9 kıyye susam yağı, 9 kıyye zeytinyağı) dağıtıldığına göre kıyartmalarda kullanılmak için gönderilmiş olmaları. Ayrıca sürecin zeytinyağına doğru evrilmesi ile Girit'in Osmanlı egemenliğine girmesi arasında açık bir ilişki olduğunu düşünmemek mümkün değil.

İkinci olarak, İstanbul'daki sultanefendilerle elit kesim mensupları ve yağların hazırlandığı yerlerdeki tanınmış insanlar arasında karşılıklı çıkar dengeleri bağlamında şekillenen ilişkiler de vardı.¹⁹¹ Güç dengesinin İstanbul kutbunda olanlar çeşitli uçlarda olanlardan "hediye-ler" alıyorlardı. Zeytinyağı da rağbet gören hediyelerden biriydi. Küçük Esmâ Sultan'ın (doğ. 1778) kethüdası 1795 yılında İzzet beyzadelerinden sultanefendinin mutfağına 1.019 kıyye tereyağı ile birlikte Edremit'ten de 80 kıyye zeytinyağı gönderilmesini istemişti.¹⁹² Üçüncü olarak, İstanbul ve Girit arasında da buna benzer ilişkiler bulunduğu dair bazı kanıtlara rastlamak mümkün. Örneğin, 1776 ve 1802 yılları arasında yaşayan Beyhan Sultan gibi Girit'te kendi adlarına kurulan mukataaları olan sultanefendilere, Girit'in üç önemli merkezi olan Chania (Hanya), Kandiye (Iraklion) ve Resimo'dan (Rehtymnon) ekstra kaliteli zeytinler, zeytinyağları ve sabun gönderilmiş olduğunu görebiliyoruz.¹⁹³ Ayrıca bu statüde kapıların İstanbul'da kurulan pazarlardan da zeytinyağı satın aldıklarını, yaptıkları ödemeleri düzensizce tuttukları ufak hesap pusulalarından anlıyoruz; bu belgeler farklı kalitelerdeki zeytinyağlarına ödenen fiyatlardaki farklılıkları göz önüne seriyor.¹⁹⁴ Ancak bütün bu dağınık bilgi, bir ölçekte değerlendirilmeden ne kadarının yemeklik, ne kadarının aydınlatma için kullanılmış olduğu konusunda spekülasyon yapmayacağım.

Gıda maddelerinin türü	16. ve 17. yüzyıl prenseslerine yapılan gıda dağıtımları									
	Şehzade (Doğum ve ölüm tarihi bilinmiyor)	Şah ?-1572	Mihrümah 1522-78	Gevherhan 1544-?	Ayşe ?-1605	Fatma ?	Rukiye ?-1696	Gevherhan 1642-94	Beyhan 1645-1700	Hadice ?-1743
revgân-ı sade (s)										
revgân-ı pir (p)	110 kıyye p	292 kıyye s	2160 kıyye s	10 kıyye pb	10 kıyye pb	10 kıyye pb	100 kıyye s	100 kıyye s	100 kıyye s	100 kıyye s
revgân-ı penbe (pb)										
revgân-ı şir (ş)							9 kıyye ş	9 kıyye ş	9 kıyye ş	9 kıyye ş
revgân-ı zeyt (z)										

Tablo 2a Kaynaklar: İlk altı sütun için Ömer Lütfi Barkan'ın "İstanbul Sarayları'na Ait Muhasebe Defterleri", Belgeler, Cilt 12, Sayı: 13 (1979); son dört sütun için Başbakanlık Arşivi: KK7237 (1687), KK7238 (1688), KK7289 (1694/5), KK7241 (1703).

¹⁹⁰ Başbakanlık Arşivi D. BŞM: MTE 11202 (1758-1760); MTE 11204 (1758-1775); MTE 11451 (1783-1803).

¹⁹¹ Benzeri sosyal ağlar için bkz. Artan (1993, 1996 a).

¹⁹² Topkapı Sarayı Arşivi D. 3219 (1794-1795).

¹⁹³ Beyhan Sultan için tutulan üç alışveriş kaydı incelenebilir: Topkapı Sarayı Arşivi D. 874 (1777-1783); D. 842 (1788-1799); D. 3017 (1793-1821).

¹⁹⁴ 1719 kışında Fatma Sultan 102 kıyye (belli bir yerin) zeytinyağını 28 kuruşa alırken başka bir alışverişte sadece 11 kıyye (büyük olasılıkla başka bir yerin) zeytinyağı için iki katı para ödemiş. Buna bakarak daha pahalı olan zeytinyağının sofrada kullanılmak için satın alındığı gibi bir çıkarsama yapılabilir. Fatma Sultan başka bir alışverişte ise içinde zeytin bulunan 15 kıyye yağ için 36 kuruş ödemiş. Daha önceden vurgulanan Fatma Sultan ile ilgili belgeye bakınız: Başbakanlık Arşivi D. BŞM: MTE 10975 (14 Aralık 1719-11 Ocak 1720). Farklı türdeki zeytin ve zeytinyağlarını incelemek için Beyhan Sultan'ın muhasebe defterleriyle birlikte bkz. Başbakanlık Arşivi KK 7289 (1694-95), Topkapı Sarayı Arşivi D. 874 (1777-1783).

Handwritten manuscript in Persian script, featuring multiple columns of text and several diagrams. The text is written in a cursive style, and the diagrams consist of lines and dots, possibly representing a technical or scientific process. The manuscript is divided into sections by horizontal lines, and there are marginal notes on the right side. The overall appearance is that of an old, well-preserved document.

Handwritten document in Ottoman Turkish script, featuring multiple columns of text and a circular stamp on the right side.

The document is written in Ottoman Turkish script. It consists of several columns of text, with some sections appearing to be organized in a table-like format. A circular stamp is visible on the right side of the page. The text is dense and covers most of the page area.

Gıda maddelerinin türü	Saraydan Yapılan Gıda Dağıtımından Yararlanan 18.yüzyıl Prensesleri										
	Fatma 1704-1733	Safiye 1696-1778	Zeynep ?-1774	Saliha 1715-1778	Ayşe 1715-1775	Esmâ 1726-1788	Şah 1761-1802	Beyhan 1765-1824	Hadice 1768-1822	Esmâ 1778-1848	Hibetullah 1788-1841
revgân-ı sade		100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye	100 kıyye
revgân-ı şîr ya da revgân-ı zeyt		9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye	9 kıyye		

Tablo 2b Kaynaklar: Başbakanlık Arşivi DBŞM. MTE 11202, 11204, 11291, 11451, 11574, 11745, 11761. “Revgân-ı şîr”den “revgân-ı zeyt”e geçiş için bkz: DBŞM. MTE 11202, 11204 ve 11451.

Zeytinyağı ve Deniz

Bütün bu anlattıklarımız zeytinyağı arzının ve kullanımının on sekizinci yüzyıl boyunca giderek arttığı yönünde bir izlenim veriyor; en çok da balık yemekleri söz konusu olduğunda. Bu noktada da ister istemez devreye yemek kitapları girer ve yemek kitaplarıyla başa çıkmak kimi durumlarda sanıldığı kadar kolay olmayabilir. Ortaçağ’dan günümüze kadar yazılan İtalyan, Fransız ve İngiliz yemek kitaplarıyla ilgili kapsamlı ve değerli bir çalışma yapan Mennell konuyla ilgili iki yönlü bir açılım yapar. Mennell ele aldığı her yemek kitabının öncelikle bir aşçı tarafından meslektaşları yararlınsın diye mi, yoksa mutfakla ilişkileri emir yağdırmakla sınırlı üst sınıf mensuplarının yine kendi sınıflarından okur-yazar elitlere kibar ve ayrıcalıklı yaşam tarzlarının bir belgesi olarak mı yazıldığını anlamaya çalışmaktadır. İkinci olarak, Elizabeth David’in vardığı sonucu alıntılanarak “İngiliz mutfagında yaşanan değişimler ve bu değişimlerin yemek kitaplarına yansımaları arasındaki süre farkı her zaman kırk yılı bulmuştur,” derken bazı bağlamlarda da tam tersinin olduğunu vurgulayarak “özellikle 18. yüzyıl Fransa’sında kimi yemek kitaplarının en son eğilimleri yansıttığı gibi yeni damak zevklerine öncülük bile ettiklerinin” altını çizer.¹⁹⁵ İngiltere’de aşçılar, deneyimlerini yeni nesillere aktarabilmek amacıyla sistematize ederek yemek kitapları yazarlarken, Fransa’daki sonuç okur-yazar elit sınıfın bir modayı takip etmeleri olarak karakterize edilebilir.

Mennell’in altını çizdiği ikinci tip olgunun, batılılaşma hareketlerinin iyiden iyiye hız kazanmasıyla birlikte oluşmaya başlayan yeni kültürel bağlamda Osmanlı toplumunda da geçerlilik kazanmış olduğunu söyleyebiliriz. 1870’lerden, hatta 1880’lerden itibaren birden bire yemek kitaplarında Osmanlıların daha önceki yemek alışkanlıklarından son derece uzak, Fransız ekolünde yemek tarifleri boy gösterir oldu. Daha önceleri, on sekizinci yüzyılın sonlarından ve on dokuzuncu yüzyılın ortalarından kalan tek tük menü, tarif ya da yemek kitabı, muhtemelen gelişmeleri geriden takip eden geleneksel formata uygun örneklerdi.¹⁹⁶ Yine de yeni gelişmelerin hiçbirinde, yemek meraklılarının deneylerine yer verilmemesi gibi bir durumun söz konusu olmadığını ekleyelim.

Ayrıca, son zamanlarda yapılan çalışmalar, bütün bunların on sekizinci yüzyıla tarihlenilecek meşhur *Ağdiye Risâlesi*’nin değişik versiyonları olduğunu ortaya koymuş bulunuyor.¹⁹⁷ On sekizinci yüzyılda *Ağdiye Risâlesi*’nden sonra yazılan yemek kitaplarının ikisinde, zeytinyağının yer aldığı tariflerin neredeyse hepsinde deniz ürünleri, çeşitli reçete temel gıda maddeleri olarak yer alıyor¹⁹⁸: balık çorbası, tarak külbastısı, horozbina yahnisi, papaz yah-

¹⁹⁵ Mennell (1996)[1985], 65.

¹⁹⁶ Osmanlı dünyasında yemek tarihi konusunda gerekli materyallerin güncel bir değerlendirmesi için bkz. G. Kut (1996).

¹⁹⁷ Bu yazınla ilgili iki genel değerlendirme için bkz. T. Kut (1985, 1990).

¹⁹⁸ Sefercioğlu (1985); Halıcı (1992).

MTE11761, Başbakanlık Arşivi, Baş Muhasebe Kalemi

nisi, uskumru yahnisi, sardalye, balık turşusu, havyar salatası; bunlar muhtemelen en gözde olanlar (ama ne kadar eskiye dayandığı konusunda fikrimiz yok). Günümüze kadar ulaşan bu kitaplarda zeytinyağının deniz ürünleri dışında kullanımına ışık tutan yalnızca iki tane istisna var. Bunlar da marul salatası ve patlıcanlı pilav. Kitaplarda görüldüğü gibi balıkların yer aldığı tariflerin çeşitliliği oldukça az ama aynı durum sebze yemekleri için de geçerli. Örneğin, *Ağdiye Risalesi*'nde iki tanesi tereyağında pişirilecek topu topu dört sebze yemeğine yer veriliyor. Öte yandan, 1827 yılında Ankara'daki meslekler ve zanaatlarla ilgili tutulan bir listede "balık ve zeytin satıcılığının" aynı maddede toplandığını görüyoruz.¹⁹⁹ Bu da Osmanlı toplumunun zeytinyağı ve deniz ürünleri arasında güçlü bir bağ kurduğunun bir başka göstergesi. Ancak Girit'in fethinden sonra zeytinyağının, Osmanlı damak zevkinde bir yer edinmesinin en azından elit kesim ve saray söz konusu olduğunda, balık yemeklerinde ve tüketiminde de artış anlamına gelip gelmeyeceği, eğer bu doğruysa sözkonusu yemek kitaplarının aslında nispeten yeni (Mennell'in ölçütlerine 30-50 yıllık) bir gelişmeyi yakalayıp yakalamadıklarını söylemek henüz mümkün değil.

¹⁹⁹ McGowan (1994), 698.

Osmanlı Eliti'nin Büyük Ziyafetlerini Tanımlamak

Osmanlı elitinin yemek alışkanlıklarının doğasını sorgulamaya geri dönebiliriz artık. Bu alışkanlıklar “elit” nitelemesini, bağımsız koşullardan çok toplumun geri kalanının yemek alışkanlıklarına göre kazanıyordu. Fakat tek belirleyici etken elbette ki bu değildi. Ortaçağ'daki İngiliz ya da Rönesans'taki İtalyan saraylarında olduğu gibi Osmanlı dünyasında da elit aileler birbirleriyle daha az hiyerarşik düzende yemek alışverişi yapıyor; kendilerinin imkânlarına sahip olmayanlara cömerlik gösteriyor; yemeğin hazırlanmasına ve servisine, ister çiğ ister pişmiş olsun yiyeceğin kendi sosyal statülerinde olan ve olmayanlarla paylaşılmasına büyük önem veren muazzam saraylar idare ediyorlardı.

“Seçkin Beslenme Alışkanlıkları” ve Haute Cuisine

Ne var ki, daha önce de belirttiğim gibi yemeğin niteliği bambaşka bir konu ve yukarıda irdelediğimiz hemen tüm başlıklarda ortaya çıkan muazzam servet ve güç eşitsizliği, elit kesimin yediklerinin toplumun alt katmanlarındakilerin yediklerinden ne kadar daha iyi, hatta ne kadar farklı olduğu konusunda doğrudan bilgi edinmemizi sağlamaz. Konuyu biraz daha daraltırsak, Osmanlı yelpazesinin üst kesimleri usta aşçıları, özel yemek çeşitleri ve garsonları, görgü kuralları ve misafirperverlik adabı ile gerçekten *haute cuisine* sayılabilecek, eski Mısır'da, imparatorluk Roma'sında, ortaçağ Çin'inde ve (Hristiyanlıktan hemen sonra) Hindistan'da gelişmiş olana benzer bir olgu sergiliyor muydu?²⁰⁰ Her ulusun elit kesiminin yemek alışkanlıkları ve yemekleri *haute cuisine* kapsamına sokulamaz; örneğin vaktiyle Jack Goody, dünyanın birçok yerinin aksine Afrika'da niçin bir *haute cuisine* gelenegi oluşmadığını sorguladığı çalışmasında, Afrika'da Büyük Sahra'nın güneyinde kalan yemek kültürlerinde farklılaşma gözlenmeyen kesimler ile yemeğin toplumsal sınıflara göre büyük farklılık gösterdiği tarihi uygarlıklar olan Çin, Hindistan, Yakın Doğu ve Avrupa kültürlerini karşılaştırmıştı.²⁰¹ Goody'nin çalışmasında yemeklerini sınırlı sayıda yerel gıda maddesiyle hazırlayan Afrikalı toplumlarda, yoksullar ve zenginler arasındaki kültürel farklılaşma geniş boyutlara ulaşmıyordu; zenginlerin tek farkı, aynı şeyden daha fazla miktarda yemeleriydi.

Goody çalışmasının sonunda şöyle bir tez sunuyordu: sıradan insanların günlük beslenmelerinin aksine, elit kesimlere özgü yüksek yemek kültürleri, ancak gıda maddelerinin çeşitliliği (ki bu da gelişmiş tarım ve ticarete bağlıdır) ve yemek olgusuna estetik bir anlayışla yaklaşan azımsanamayacak sayıdaki maceracı ve zengin insanın yer aldığı bir toplumsal katman sayesinde oluşur. Modernite ve batılılaşma öncesinin saraylılarının ya da elit kesiminin beslenme alışkanlıkları çerçevesinde bu koşullar, Osmanlı dünyasında ne kadar oluşabilmişti ve bu alışkanlıklar tam anlamıyla *haute cuisine* olma yolunda ne dereceye kadar farklılaşabilmişti?

Pilav Bolluğu

Zeytinyağı ile pişirilen birkaç çeşit balık yemeğini içerse de, nitelik, nicelik, karmaşıklık ve malzeme çeşitliliği gösterse de, on altıncı yüzyıl ile on sekizinci yüzyıl arasında Osmanlı sarayının yemekleri de sıradan insanların yemekleri gibi hayvansal ve tarımsal ürünlere bağlı olarak yaşayan kırsal kökenli bir toplumun aynasıydı. Saray mutfak kayıtlarını gözden geçirdiğimde, Osmanlı menüleriyle ilgili saptadığım ilk şeylerden biri de *ratatouille* benzeri yahnilerin yanında, kızartılmış ya da şişe geçirilmiş koyun eti, çorba, pilav ve soğuk hoşafa olan düşkünlükleriydi. Bu durum düzenledikleri ziyafetlere bakıldığında da pek değişmiyor: ziyafet sofralarında görülen çeşit bolluğuna yakından bakıldığında, bu yemek çeşitlerinin aslında gayet kısıtlı bir yelpazenin çeşitlemelerinden oluştuğu görülüyor. Osmanlılar düzenledikleri

²⁰⁰ Goody (1982), 115 [Prakesh, *Food and Drinks in Ancient India*].

²⁰¹ Goody (1982).

ziyafetlerde sınırlı sayıdaki gıda maddesiyle yapılan farklı yemeklerden bol bol yemişlerdi. Hatırlarsak, Osmanlı halk edebiyatında önemli bir yer tutan Nasrettin Hoca fıkralarında değinilen ziyafetlerde mütemadiyen bol miktarlarda tüketilen pilav ve hoşaf tan bahsedilir. Evliya Çelebi'nin Bitlis'te 1655-1656'da, Abdal Han tarafından Melek Ahmed Paşa şerefine verdiği görkemli ziyafetlerle ilgili gözlemleri ise gerçek hayatta da durumun pek farklı olmadığını gösterir: "Enfes tadımlıklarla dolu iki yüz tane gümüş tabak meydana süsleyince, bunlardan yayılan harikulade kokular ziyafete katılanların dimağlarına yayıldı. Çok çeşitli çorbalar ve pilavlar mevcuttu; ama iyi pişmiş yağlı kebablarla keklikli ve nar pilavı (*rümman*) olağanüstüydü."²⁰²

H. Reindl-Kiel, ise on yedinci yüzyılın ortalarında Topkapı Sarayı'nda verilen ziyafetlerde de çok sayıda pilav çeşidinin sofralarda yer aldığını tespit etti: sade; biberli ve soğanlı; kuş üzümü; (bal?) kabaklı ve ballı; karadutlu; şekerle tatlandırılmış *kırma*; kırmızı üzümü Acem pilavı; bulgurlu; kızartılmış etli gibi.²⁰³ III. Ahmed'in görkemli saltanatını, sarayını ve maiyetini resmeden önemli bir kaynak olan *Surnâme-i Vehbi*'nin konumuzu ilgilendiren bir bölümünde²⁰⁴, 1720 yılındaki sünnet şenliğinde verilen, adeta bitmek tükenmek bilmeyen ziyafetleri betimleyen minyatürlerde de aynı pilav, et ve tavuk yahnileri ile kebab şişleri sergilenir; ayrıca bu minyatürler çok sık rastlanmayan bir durum olarak bu menülerde balık yemekleri olduğunu da gösterir.²⁰⁵ Oysa sarayda elçi kabulleri veya divan toplantıları gibi özel durumlarda verilen resmi yemeklerde yaratıcılıktan uzak, risksiz menüler ile karşılaşırız.²⁰⁶

Çalıştığımız dönemle ilgili üzerinde durmamız gereken bir belge grubu daha var. İlk olarak, Sadrazam Damad İbrahim Paşa'nın maiyetindekilere dağıtılmak üzere kilerlerine dışarıdan satın alınan gıda maddelerinin aylık dökümünün tutulduğu birkaç tane hesap defteri²⁰⁷; ikinci olarak, eşi Fatma Sultan'ın dairesine satın alınan ve kilerlerinde yer alan gıda maddelerinin kaydedildiği iki defter;²⁰⁸ üçüncü olarak, hem İbrahim Paşa'nın, hem de Fatma Sultan'ın mutfaklarına girip çıkanın kaydını tutan beş tane daha belgeyi de gözden geçirdim.²⁰⁹ Defterlerdeki kayıtlardan bazıları kapsadıkları zaman dilimleri bakımından çakışıyor: İkinci

²⁰² Dankoff (1990), 116-17. Dankoff, Evliya Çelebi'nin bu ziyafette yenilen pilavlarla ilgili verdiği adları açıklayan ya da onlarla eşdeğer karşılıklar bulmuş: safran (muzaffer), kaynatılmış pirinç (çilav), kızartılmış etlerle süslenmiş pilav (büryan), dutlu pilav (dud), hafif pişirilmiş, yumuşak pirinç (sille), narlı pilav (*rümman*), udlu (aloe), amberli, köfteli, fıstıklı, *kırma* bademli, kişnişli pilav; öbür yandan Dankoff ab-şule, kuku, maştaba, kiji ve lakisenin ne olduğunu netleştirmiyor. Evliya Çelebi, Khanım Sultan (Hanım Sultan) tarafından verilen başka bir ziyafette, bazıları ilk kez görülen farklı tatlara sahip yirmi çeşit pilavın olduğundan bahsediyor. Dankoff (1990), 308-9, bunlar arasında nar, sarımsak, gülsuyu (maverd), badem ve çamfıstığı (sanevber) içeren pilavları tanımlarken kübeybe, hoşik ve avşılavı tanımlamıyor.

²⁰³ Reindl-Kiel (2003).

²⁰⁴ Bkz. Koçu (1939) ve Atıl (1969). Aynı festival ile (1720) ilgili başka bir surnâme de yemeklerle ilgili pek az ayrıntıya yer vererek yalnızca ricâlin maiyetine ikram edilen pilav, safranlı sütlaç, şerbet, kahve ve gül suyundan söz eder: bkz. Kızıltan (1987).

²⁰⁵ Daha erken tarihlerde verilen ziyafet örneklerine on altıncı yüzyıl el yazmalarında rastlanıyor: *Nusretname* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi, H. 1365, 134b); *Kitâb-ı Gencine-i Feth-i Gence* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi R.1296, 48b), *Tarih-i Feth-i Yemen* (İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi T. 6045, 453a ve 557a), *Surnâme-i Hümayun* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi H.1344, 27a), *Hünernâme* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi H.1524, 120a) ve *Şehinşahnâme* (Topkapı Sarayı Kütüphanesi B.200, dosya 48a). 1584 tarihli *Nusretname*'de doğu seferi sırasında Lala Mustafa Paşa tarafından verilen ziyafeti tasvir eden bir minyatürde yemek yenilen alanda bulunan balık kılçıkları görülüyor.

²⁰⁶ Reindl-Kiel (2003); Kolodziejczyk (2003).

²⁰⁷ Başbakanlık Arşivi: (1) Cevdet Dahiliye 8838 (17 Ağustos-14 Eylül 1719); (2) D.BŞM: 1395 (15 Ekim-13 Kasım 1719); (3) D.BŞM 1405 (14 Kasım-13 Aralık 1719); (4) D.BŞM MTE 10981 (24 Ağustos-22 Kasım 1720); (5) Cevdet Dahiliye 4594 (4 Ekim-1 Kasım 1720); (6) Cevdet Dahiliye 9405 (28 Nisan-27 Mayıs 1721); (7) Cevdet Dahiliye 6611 (19 Ocak-16 Şubat 1722); (8) MAD 19771 (2 Eylül 1723-20 Eylül 1724); (9) MAD 4885 (1133-1139); (10) Cevdet Dahiliye 8789 (11 Ağustos-8 Eylül 1725); (11) MAD 1736/syf. 480-481 (29 Eylül 1729-28 Eylül 1730).

²⁰⁸ Daha önce kümes hayvanları, işlenmiş et ürünleri, balık ve sakatat ile ilgili bölümde vurgulanmıştı: Başbakanlık Arşivi Cevdet Saray 3972 (19 Ocak-16 Şubat 1722) ve D.BŞM. MTE 10975 (14 Aralık 1719-11 Ocak 1720).

²⁰⁹ Başbakanlık Arşivi (1) Cevdet Dahiliye 6053 (14 Aralık 1719-11 Ocak 1720); (2) Cevdet Dahiliye 7266 (12 Ocak 1720-10 Şubat 1720); (3) Cevdet Dahiliye 6187 (22 Aralık-20 Kasım 1721); (4) Cevdet Dahiliye 6612 (17 Ocak-18 Mart 1722); (5) Cevdet Dahiliye 6024 (16 Mart-14 Nisan 1724).

ve üçüncü gruplardan birer tanesi 14 Aralık 1719 ile 11 Ocak 1720; her gruptan birer tanesi ise 19 Ocak ile 16 Şubat 1722 tarihleri arasındaki kayıtları içeriyor. Hepsine birden bakıldığında, sadrazam kapısı mensuplarına yapılan “günlük ekmek”, koyun eti, kaliteli pirinç, tereyağı, kahve ve mum yağı gibi temel tüketim maddeleri dağıtımı konusunda kapsamlı bilgi sağlamak mümkün. Daha önceden de değindiğimiz üzere bu gıda maddelerinin bazılarının saray kilerlerinden gönderilmiş olma ihtimalini göz ardı etmesek de, sadrazam kapısı da sultan sarayının bir kopyasıydı ve sultanın kulunun kullarına (Metin Kunt’un irdelediği “kulların kulları” sorunsalını yineleyecek olursak²¹⁰) tayin ya da temin edilen gıda maddeleri de en yüksek rütbeli kapı kulunun erişebildiği türden maddeleri kapsayacaktır kuşkusuz. Bu tür uygulamaların, elit kesimin dağıtım/bölüşüm kalıpları hakkında genel çıkarımlarda bulunmayı güçleştirdiğini bir kez daha belirtelim.²¹¹ Fakat bütün bunlar bir yandan da, bu aşamada en azından elit kesim ele alındığında, sadece üstlerin astlardan daha çok yedğini (ya da tayinat aldığını) gösteriyor.

Avrupa’da Nicelikten Niteliğe Doğru Değişim

Bütün bunlar, şu ya da bu şekilde, Stephen Mennell’in daha önce değindiğimiz saptamasını çok andırıyor. Mennell, Ortaçağ’da Avrupa aristokrasisinin “büyük ziyafetler mutfağı” aşamasından geçtiğini, kızarmış ve çevirme et yemekleri tüketiminin ağır bastığı bu mutfakta “muhtelif çeşnili ve tatlı yemek çeşitlerinin de tezat ve ferahlama yarattığını”,²¹² ancak yemeklerin hazırlık aşamasına ve lezzet farklılıklarına pek önem verilmediğini ileri sürer. Bunun yanı sıra, Ortaçağ Avrupa’sında insanların yedikleri arasındaki farklılıklar coğrafi konumlarından çok hiyerarşik konumlarından kaynaklanmaktaydı ve yemeklerin kaliteden ve yerellikten yoksun olması yemek kitaplarının az yazılmasıyla pratiğe yansımıştı. Belli bir yemeği kesin tanımlanmış belli bir tarife göre değişik yerlerde yapabilmek (yani laboratuvar ortamında tekrarlayabilmek) henüz önemli sayılmıyordu.²¹³ Sonuç olarak yine belirleyici etken, yemeğin niteliği değil niceliği oluyordu. Mennell, on altıncı ve on yedinci yüzyıldaki durumu şöyle özetliyor: “Damak zevklerinden çok yemek yiyebilme kapasiteleriyle nam salan pek çok kişi vardı. Catherine de Medici’nin iştahı ve hazımsızlık sorunları dillere destandı. Kral 14. Louis’nin sarayında misafir edilen insanlar günlüklerinde kralın şaşılacak kadar çok yemek yiyebildiğini yazmışlardı. Üstelik görünüşe göre Louis bu konuda sarayda istisna değildi. Prenses Elizabeth Charlotte [Princess Palatine] de Fransız soylularının aşırı ölçüde yemek yemelerine gönderme yapmayı ihmal etmemişti.”²¹⁴

Ne var ki, daha sonraları gıdaların güvenilirliğinin, temin edilebilirliğinin, düzenliliğinin ve çeşitliliğinin mütemadiyen artmasına paralel olarak “iştahın uygarlaştırılması” dönemine geçildi. Öncelikle tamamen fiziksel bir kısıtlama söz konusuydu: “On altıncı ve on yedinci yüzyıllara gelindiğinde, soyluların halihazırda yediklerinden daha fazla miktarda yemek yiyebilmeleri, fiziksel olarak mümkün değildi. Yemeğin damağa daha çok hitap edebilmesi için aşçının becerisine giderek daha çok iş düşmesinin nedenlerinden biri de buydu.”²¹⁵ Mennell bunun, bolluk yaşanan bir devirde yemek pişirirken detaylara özen gösterir hale gelinmesinin altında yatan psikolojik temel olduğunu öne sürerek²¹⁶, şöyle bir açıklama getirir: “İştahın uygarlaşması süreci, uygarlaşma sürecinin sofranın kurallarının değişimi gibi birçok halkasıyla iç içe geçmişti; dolayısıyla gıda maddelerinde çeşitlilik bakımından gözlemlenen artış, toplumsal de-

²¹⁰ Kunt (1975).

²¹¹ Buna ilk kez bir önceki bölümde değinilmişti. On sekizinci yüzyılın ortalarındaki bir İskoç aristokrat sarayıyla karşılaştırma için bkz. Robertson (1987), 49-79.

²¹² Mennell (1996)[1985], 51.

²¹³ Mennell (1996)[1985], 40, 45.

²¹⁴ Mennell (1996)[1985], 31.

²¹⁵ Mennell (1996)[1985], 32.

²¹⁶ Mennell (1996)[1985], 33.

gişim kapsamında yaşanan karmaşık gelişmelerden sadece biriydi ve diğer gelişmelerle birlikte insanların davranış şekillerinin değişmesinde etkin rol oynamıştı. Ticaret ağının genişlemesi, ticarete dayalı ekonomik sistemlerde işbölümü kavramının yerli yerine oturması, devlet-oluşumu süreçleri ve sağlanan huzur sayesinde gıda arzı güvence altına alınmış bulunuyordu. En küçük bir gelişme bile güçlü bir azınlığın sadece yediklerinin miktarı ve yeme sıklıkları vasıtasıyla kendisini toplumun daha alt katmanlarından ayırdetmesi için yeterliydi.”²¹⁷

Aynı süreç(ler) dahilinde yemek kitapları da popülerite kazanmaya başladı; on yedinci yüzyıla gelindiğinde bu kitaplardan birçoğu ortaçağ aşçılığından kopuşlara delalet ediyordu. Sonuçta, “aristokrat sofrasını diğer sofralardan ayırdeden özellik sadece yemeklerin bolluğu değil, aynı zamanda lezzetleri idi.”²¹⁸ Buna, sunuşta aranan zenginlik ve zerafet, ayrıca masa adabını ekleyebiliriz. On sekizinci yüzyılın ortalarında elit kesime mensup birinin oburluğu artık istisnai bir durum olarak görülüyordu²¹⁹, ama yine de: “Aşçıların becerileri... oburların bastırılmış iştahlarını tetiklemeye yönelebileceği gibi, giderek daha ince düşünülmüş ve leziz hale gelen sayısız yemek çeşidinin yaratılması yolunda da kullanılabilir; toplumsal üstünlüğü ifade etmek için tüketim miktarlarının son sınırına ulaşılmış olsa da, yemeklerin niteliklerine dayalı imkânların sınırı yoktu.”²²⁰

Matbah-ı Âmire Defterlerinde Sezilen Muhafazakârlık

Osmanlılar da, tıpatıp aynı olmasa bile benzer bir uygarlaşma sürecinden geçmişler gibi gözüküyor.²²¹ “Edebe mugayir”, yani toplumda hoşgörülmeven davranışları eleştiren *Risâle-i Garibe*’de sofra adabına uymayanlar sergileniyor.²²² Anlaşılan on sekizinci yüzyıl Osmanlıları da benzer bir geçiş evresine yakalanmıştı. Ancak Mennell’in “iştahın uygarlaşması” yolunda saydığı etkenler (bastırılmış oburluk, iç işlerinde huzur, toplumsal üstünlüğün niteliksel ifadelerinin aranması gibi) Batı etkisinden ayrı ve hatta daha önce işleyişe geçmiş olabilir pekâlâ. Bu aşamada, belgelerimizin içerdiği nispeten durağan ve nispeten dinamik unsurların farklı, hatta çelişkili zaman dilimlerini kapsayabileceğini de belirtmeliyiz. Bu yüzden, saray mutfaklarından elde ettiğimiz veriler muhtemelen oldukça muhafazakâr bir kayıt türüne tekabül ediyor. Saray mutfaklarında tutulmaya başlanan kayıtlar güç ve lezzet gereksinimlerinden oluşan karmaşık bir matriksin doğurduğu zaruret sonucu, görece uzak bir geçmişte ortaya çıktıktan sonra, Osmanlıları sarmalayan bürokratik ataletten ancak kaplumbağa hızıyla sıyrılabilirdi. Bu nedenle, tayinatların büyük oranda çok daha eskiden, muhtemelen on altıncı yüzyılda tanımlanan belli bir üst sınıf beslenme biçimi fikrine dayandığını düşünebiliriz. Bir başka deyişle, saray mutfaklarında tutulan kayıtlar (kopyalanarak) büyük olasılıkla “Klasik Çağ” denen dönemin yemek kültürünü on sekizinci yüzyıla taşımış; bu arada on yedinci yüzyılda “tam paket sultanefendi tayinatı”nın sistematize edilmesi ya da temel kıyartma malzemesi olarak susam yağından zeytinyağına geçiş gibi bazı ayarlamalar yapıldıysa da yeni duruma ayak uydurmaları, ne kolay ne de çabuk olmuştur.

Öbür yandan, elit ailelerin vekilharçlarının pazarda alışveriş yaptıkları sırada dolaşıma yeni giren gıdaları satın alıp almama konusunda ani kararlar verip bu kararlarını günlük, haftalık ve aylık giderlerin tutulduğu defterlere yansıttıkları düşünüldüğünde bu durum pek de

²¹⁷ Mennell (1996)[1985], 32.

²¹⁸ Mennell (1996)[1985], 73.

²¹⁹ Mennell (1996)[1985], 31; Sabban (1986), 161-96.

²²⁰ Mennell (1996)[1985], 33. Yazar, gittikçe gelişen aşçılık sanatı, rafine lezzetlerle ilgili algılama eşikleri ve elit sınıfın değişen sosyal rekabet modelleri arasındaki ilişkileri detaylıca incelemeye devam eder: Mennell (1996)[1985], 127-33.

²²¹ Mennell’in tartışmaları Osmanlı bağlamında pek çok soru akla getirir. Örneğin, Osmanlılara özgü oburluk hikâyelerinin (Semiz gibi lakapların) ima ettiği, toplumsal ölçekte yaygınlık kazanmış bir aşırı yeme hastalığı mıydı? Yoksa Avrupa’nın geri kalanında olduğu gibi sağlıklı bir irilik, saygınlık simgesi olarak mı görülüyordu? Yani yalnızca lezzet değil sağlık, obezlik, güzellik anlayışları nasıldı?

²²² Develi (1997).

garipsenmemeli. Elbette ki, daha önce de belirttiğimiz gibi, örtüşmeler oluyordu. Tekrarlamak gerekirse, pazardan yapılan alışverişler sonucunda pek çok pahalı gıda, elit ailelerin mutfaklarına düzenli ve düzensiz aralıklarla giriyordu. Düzenli alınan pahalı gıdalar arasında lüks başlığı altında sıralanabilecek kuvvetli adaylar olduğu gibi (en azından miktar açısından) ve hatta birkaç “tadımlık” da bulunurken, düzensiz alımlar temel gıda maddelerini kapsıyordu.²²³ Ekmek bile çizginin her iki yanında olabiliyordu: çoğu zaman nüfusun büyük kısmı için temel gıda sayılan ekmek, hem satın alınıyor, hem de tayinatla geliyordu; ama bazı ekmek çeşitleri bazı durumlarda “tadımlık” kapsamına girebiliyordu.

Küçük Esmâ Sultan için pazardan alınan gıdalar arasında kahve, bakkaliye, kar ve buz bulunuyor.²²⁴ Görünen o ki, Beyhan Sultan’ın adamları ise kaliteli un, farklı ekmek çeşitleri, yumurta, limon, zeytinyağı ve yoğurt almışlar.²²⁵ Yukarıda adı geçen gıdaların çoğu, saray mutfaklarından her iki sultanefendiye gönderilen paketlerde de yer alıyordu. Beyhan Sultan ile ilgili tarihi belirsiz bir belgede, (1) “tayinat” adı altında standart miktarlarda standart gıdaları (“*taraf-ı miriden tahsis buyurulan tayinat*”), (2) sultanefendinin annesi hayatta iken ve birçok cariyeye emrine amade iken pazardan satın alınan ama şimdi gereksinim duyulmayan gıdaları (“*cevâri çok ve itah çok iken validemiz hayatta iken mübayaa olunandır; şimdi iktiza etmiyor*”), ve (3) mutfaka günlük olarak giren gıdaları (“*matbah için yevmiye verilen zahire beyan olunur*”) buluyoruz.²²⁶ Birinci gruptaki gıdaların çoğu (daha az miktarlarda olsa da), ikinci ve üçüncü grup gıdalar arasında da yer alıyor. Sadece et, istisnai bir durum teşkil etmiş; zira pazardan satın alınan et miktarı, saraydan gönderilen et miktarının neredeyse iki misli.

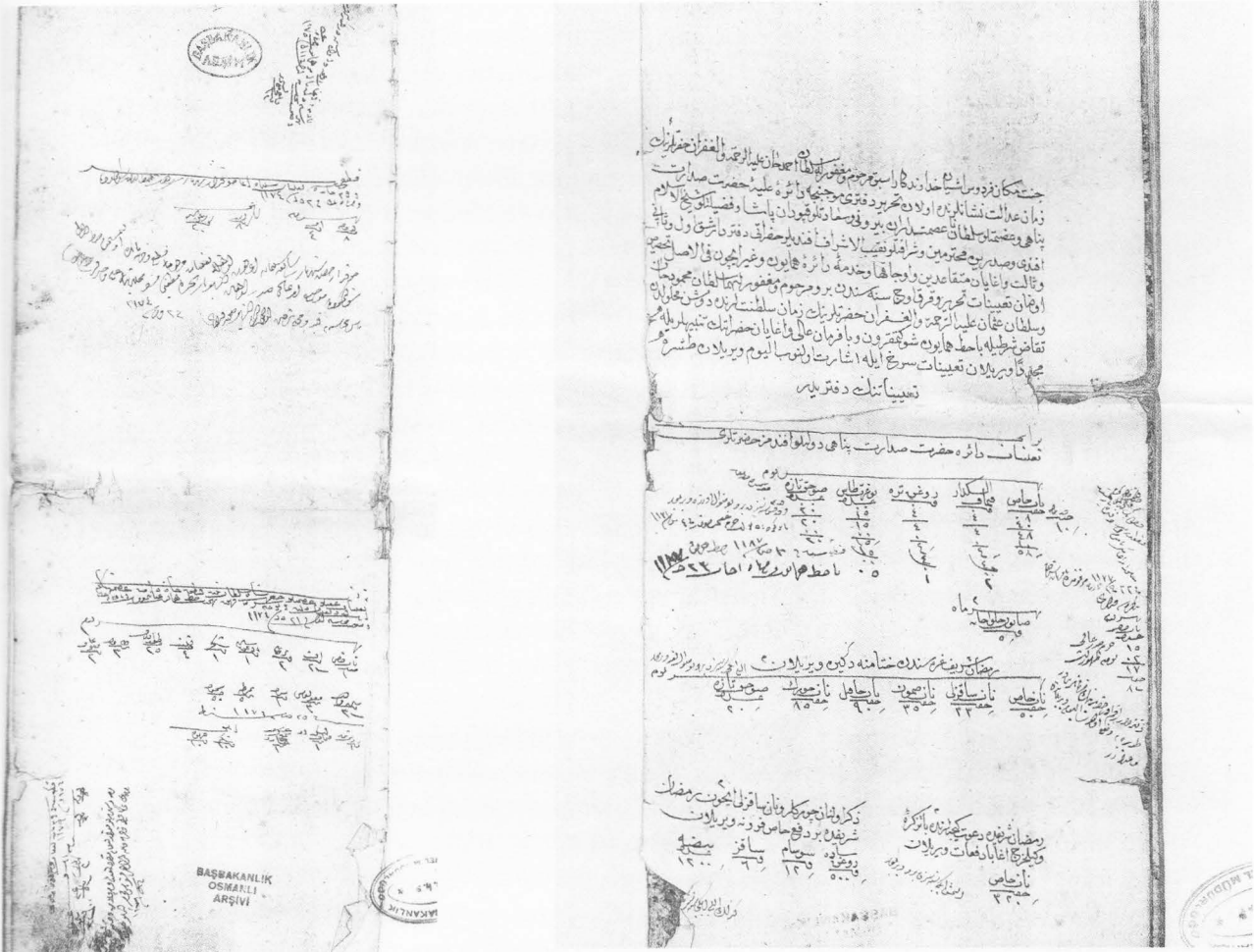
Bu belgeler bir yandan da, saraydan tahsis edilen tayinat paketinin katılığı ile himaye ağlarını dengelemeye yönelik olarak hanedana bağlı kapıların “kendi” ekonomilerinin esnek ayarlamaları, genişleme ve aykırılıkları arasındaki farkı görme olanağı sunuyor. O halde, sadece saraydan tahsis edilen tayinata bakarak Osmanlıların neleri temel gıda maddesi olarak saydıklarını çıkaramayacağımız gibi, elit mutfaklarına dışarıdan satın alınan her şeyi de “tadımlık” olarak tanımlayamayız. Ama, yine de, ikinci çıkarsamanın doğruluk ihtimalini gözden çıkarmamak gerek. Ne var ki, Osmanlı erkânının tuttuğu günlük, aylık ya da yıllık muhâsebe defterlerini çözümlemek kolay bir uğraş değil; öncelikle defterlerdeki kayıtların saray mutfaklarındaki kayıtlardan da daha düzensizce tutulduğu söylenebilir. Çünkü, görünen o ki, bölümlere ayrılmış bir hanenin muhtelif kısımlarının siparişleri tek bir kanaldan karşılanıyor; mefruşattan tutun da, kurbanlık hayvanlara, perukalara, terliklere, yiyeceğe, içeceğe, Kuran nüshalarına ve ilaçlara kadar her şey pazarla irtibatla olan tek bir kişi tarafından tutulan defterlerde toplanıyor. Tabii ki bu durumda gıdalarla ilgili kayıtları tutma yöntemlerinde hiçbir düzen yokmuş gibi görünüyor. Dahası, bazı defterlerde, satın alınan gıdaların miktarlarının, niteliklerinin ve fiyatlarının sıklıkla atlanmış olması, daha da büyük bir sorun teşkil ediyor. Bütün bu zorluklara rağmen, bu tür satın alım ya da masraf defterleri, Osmanlı beslenme alışkanlıklarının niteliği açısından Matbah-ı Âmire defterlerine oranla daha çok ipucu sunar, zira en azından bazı yemek çeşitleri ile aynı anda satın alınmış muhtelif malzemeler arasında bağlantılar yakalama olanağı bulunmaktadır. Daha da önemlisi, bu tip hesap ve alışveriş defterlerinin tutulmaya başlanması altında yatan yapılar ve uygulamalar bütünü; (a) temel zevk veya beslenme alışkanlığı eşiğine uygun “tadımlıklar”ın arayışı ve (b) bu eşiğin ötesinde yenilik ve dönüşüm için bir araç olmuş olmalı.

²²³ Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 11161 (1756-57); MTE 11279 (1775); MTE 11451 (1778); MTE 11574 (1807) ve Topkapı Sarayı Arşivi D. 5483 (1792-1798).

²²⁴ Topkapı Sarayı Arşivi E. 247/120 (1809).

²²⁵ Topkapı Sarayı Arşivi D. 874 (1776-1784); D. 842 (1790, 1793-1795, 1797-1799), D. 3017 (1793-1821).

²²⁶ Topkapı Sarayı Arşivi E. 316/339 (tarihsiz).



MTE11202, Başbakanlık Arşivi, Baş Muhasebe Kalemi

Tüketim Ürünleri Arasında “Tadımlıklar”ın Arandığı Bir Çağ

Temel zevk veya beslenme alışkanlığı eşğine, uygun “tadımlıklar”ın arayışı ile başlayacak olursak, on sekizinci yüzyıl Matbah-ı Âmile defterlerinin önümüze çıkardığı tarihsel andaki damak zevki ve beslenme alışkanlığı seviyesinde, büyük ihtimalle III. Ahmed’in saltanatı boyunca sofralarda hüküm sürmüş bu ihtişamlı “büyük ziyafetler” usulünün ortasında “tadımlıklar”ı nerede ve ne şekilde arayabiliriz? Sanırım artık yalnızca elit kesimin pazardan yaptığı alışverişlere değil, tablolarda (3. tablo) “rastgele gönderilenler” ve “çok özel günlerde gönderilenler” kategorilerine sokulan gıdaların pazarcıbaşına (SP) temini için yapılan alımlara da bakabileceğimiz geniş bir bağlamdan yararlanabiliriz.

Bu kategorilerden ikincisinin işleyiş mantığı son derece basit ve açık. Saray bahçelerinden ve unlu mamullerden sorumlu yetkililer, toplumsal hiyerarşide kendilerinden üst kademede konumlanan efendilerini memnun etme amacını gütmeseydi, ser pazarı bıldırcın ya da börek yollar mıydı gibi bir soru bu bakımdan yeterince aydınlatıcı olacaktır. İlk kategoriye geldiklerimizde ise iftariyelerde yer alan gıdalarda olduğu gibi meyveler, sebzeler,²²⁷ süt ürünleri ya da bal çeşitlerinin kalitelerinin, gıdaların geldikleri yerlere ve kökenlerine göre belirlendiğini görüyoruz. Dolayısıyla, örneğin yüksek damak zevkine hitap eden peynirler arasında sadece beyaz peynir değil dil peyniri, kaşkaval peyniri, Çorlu ve Mudurnu peynirleri ve (günümüze gelemeyen) “haseki peyniri” bulunuyor. Aynı şekilde zeytinler de Girit zeytini, kırma, kalamata ve salamura zeytin başlıklarıyla sınıflandırılırken, kaymağa yapılan harcamalarla ilgili kayıtlara, kaymağın geldiği yer de yazılmış.²²⁸ Her yıl Kos Adası’ndan gelen limon suyu²²⁹ ve Kahire’den gelen nane turşuları²³⁰ da ayrı ayrı, açık açık, hatta belki de ihtimamla listeye eklenmiş. “Özel günler” kapsamında yer alan üçüncü ve son grupta ramazaniyeler miktar olarak iftariyelerden fazla; buna karşılık, süslemelerdeki vurgu ve kıymetli paketlerin, yöresi belli içeriklerine bakılırsa iftariyeler üste çıkıyor.²³¹

Önde gelen iki sultan kızına ve onların kapılarına bağlı daha alt düzey kişilere tayin edilen iftariyeler hakkında detaylı belgelere sahip olmak ve bu sayede benzerlikleri ve farkları görebilmek bu noktada gerçekten işimizi kolaylaştırıyor. 1792 yılının Ramazan ayında Esma Sultan’a, annesine ve kocasına –her birine ayrı ayrı olmak üzere– iftariye olarak şunlar verilmiş:

- 2 adet Saksonya bardağı
- 8 adet yıldızlı İngiliz bardağı
- 2 kavanoz rumeks ve ravent veya diğer asitli otlarla tatlandırılmış yemek (*hummaz kavanozu*)
- 4 adet yıldızlı kasede çeşitli içecekler (*eşribe-i mütenevvia yıldızlı kase*)
- 4 adet yıldızlı kasede çeşitli reçeller (*reçel-i mütenevvia yıldızlı kase*)
- 3 kutu dolusu petek balı (*asel-i gümeç kutusu*)
- 2 adet Venedik kavanozu dolusu kıymetli zeytin (*elmas zeytun Venedikkâri kavanoz*)
- 2 adet Venedik kavanozu dolusu kırma zeytin (*kırma zeytun Venedikkâri kavanoz*)
- 2 adet Venedik kavanozu dolusu salamura zeytin (*terbiye zeytun Venedikkâri kavanoz*)
- 3 sepet dolusu pastırma
- 3 sepet dolusu kaşkaval peyniri
- 6 sepet dolusu çeşitli şehriye (*şehriyye-i mütenevvia*)
- 3 sepet baharlı kurut²³²

²²⁷ Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 11054 (1738), D. BŞM. MTE 11062 (1739).

²²⁸ Başbakanlık Arşivi KK 7308 (1736).

²²⁹ Başbakanlık Arşivi KK 7314 (1765).

²³⁰ Başbakanlık Arşivi KK 7314 (1765).

²³¹ Tanımlar için bkz. yukarıda 62 no’lu dipnot.

²³² Topkapı Sarayı Arşivi D. 5483.

Aynı belgede, Esmâ Sultan'ın kapı halkına dağıttığı iftariye kapsamındaki gıdalar da listelenmiş durumda ve gıdaların türü pek değişmediği halde, anlaşılan kapı halkının diğer men-suplarına neyin ne kadar dağıldığı ve dağıtılan gıdaların nereden geldiği pek önemsenmeden üstünkörü geçilmiş: portakal reçeliyle, çeşitli içeceklerde kullanılmak üzere şeker, ravent, çeşitli zeytinler, kaşkaval peyniri, Atina balı, işlenmiş et ürünleri, baharlı kurut ve çeşitli şehriye sıralanmış.²³³ Hemen aynı tarihlerde Beyhan Sultan ile kapı halkının iftariye tayinatı arasındaki ilişki de paralel bir düzlemde şekilleniyordu. Beyhan Sultan'a şunlar gönderilmişti:

- 9 yaldızlı kristal kase (*elmastaş kâse*) dolusu çeşitli içecek
- 2 adet Venedik kavanozu (*kâse-i Venedik kavanoz*) dolusu kaliteli Girit zeytini
- 15 okka (*kile*) kaliteli kaşkaval peyniri
- 3 sepet kaliteli dil peyniri
- 12 okka (*kile*) şeker

Beyhan Sultan'ın en yakınında bulunan kapı halkına ise şeker, şerbet, zeytin, razakı üzümü, kuru üzüm, incir, Amasya eriği, pastırma, sucuk, peynir ve farklı marmelat çeşitleri verilmişti.²³⁴ Görüldüğü gibi her iki durumda da kapı halkı ve sultanefendilere dağıtılan gıdalar arasındaki en belirgin farklar, hanedan üyelerine gönderilen gıdaların geldikleri yerlerin belirtilmesi ve özel olarak konuldukları değerli eşyaların detaylıca tanımlanması olmaktadır. İstanbul'daki İngiliz Elçiliği'nin doktoru ve rahibi olan James Dallaway'ın, Beyhan Sultan'ın Arnavutköy'deki sarayını ziyaret ettiğinde en çok ilgisini çeken şey, gösterişe yönelik tüketimin bu yönü ya da boyutu olmuştur. Dallaway'e bakılacak olursa, denizin tam üstünde yer alan ve balık tutulabilmesi için zeminine kapak biçiminde bir kapı inşa edilen bir odada ikram edilen kahve, şekerleme ve parfüm gerçekten görülmeye değer ihtişamdaydı. Elmas işlemeli altın fincan ve kaşıkların pırlıltısı gözlerini kamaştırırken, odaya getirilen lezzetli şekerlemeleri afiyetle yiyen Dallaway reçelin içine bu harikulade kompozisyonu tamamlayıcı bir unsur olarak yakut konulduğunu da söyler.²³⁵ Eğer şekerlemelere yakut tozu döktükleri doğruysa, Matbah-ı Âmire defterlerinde tekrar tekrar karşımıza çıkan "*bedel-i altun*" ya da "*bahâ-i altun varak*" gibi girdiler damak zevkiyle hiçbir alakası olmamakla birlikte gereksiz gösterişin de son noktasına, "altınla yemek pişirme sanatı"na ulaşmış olması doğaldır kuşkusuz.²³⁶

Kamusal Görünürlüğün Artması - Pazarda Duyulan Güvenin Artması

Elit kesimin pazardan yaptığı alışverişlere dönecek olursak, ilk göze çarpan şey taze meyve konusunda süregiden kalite arayışı (daha iyi cins ya da belli yörelerden gelme meyvelerin rağbet görmesinin) yanı sıra muhtemelen sadece bilinen satıcı ya da aşçılar tarafından hazırlanan birkaç yemeğin damak zevkine girmiş olması. Örneğin, yukarıda adı geçen Esmâ Sultan,

²³³ Topkapı Sarayı Arşivi D. 5483. *Hummaz* doğumdan sonra ziyarete gelen misafirlere ikram edilen lohusa şerbetini tatlandırmak için kullanılan bir tür kırmızı renkli şeker iken, *hummaziye* ekşiyoncagillerden asitli otlarla tatlandırılan bir tür yemektir. Burada değinilen, şekerden çok yemek olmalı. Ravent için bkz. Foust (1992)[1928]. *Kurut* bir tür kuru yoğurttu ve nadir bulunan bir besin olduğu düşünülürdü; bkz. Köymen (1982), 18-19, Kaşgarlı Mahmut'un *Divan-i Lügat-it Türk*'ünden alıntı; bkz. Dankoff ve Kelly 1982-85, ayrıca bkz. Genç (1982b). "Şehriyye", öyle görülüyor ki, çeşitli makarna türlerini tanımlamak için kullanılmış.

²³⁴ Topkapı Sarayı Arşivi E.316/336.

²³⁵ Dallaway (1797).

²³⁶ *Bedel-i altun* için bkz. Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 11745 ve D. BŞM. MTE 11761; mutfak kayıtlarından birinde geçen *baha-i altun varak* için bkz. Cevdet Dahiliye 6053 (14 Aralık 1719-11 Ocak 1720). Altının mutfakta -yemeklerde- kullanımı için bkz. Tezcan (1995), 275. Sarı'nın (1982) incelediği, tam tarihi belli olmamakla birlikte on altıncı yüzyılda kaleme alındığı sanılan bir belgede (Topkapı Sarayı Arşivi D. 9599) yemeklerin mevsimine ve insan vücuduna uygun olması üzerinde duruluyor; bütün tıbbi uygulamaların temelinde yatan vücut sıvıları teorisinin arkasında da bu düşünce yatıyordu. Bu belgede, yemeklerde altının sağlık amaçlı kullanıldığını görüyoruz.

kavun ve farklı börek çeşitleri sipariş ederken²³⁷, Beyhan Sultan yüklü alışveriş listesinin yanına tatlılar, turşular ve çeşitli meyveleri de eklemişti. Sadrazam Damat İbrahim Paşa'nın 1723 yılında yaptığı aylık harcamaları gösteren hesap defterinde ise daha ayrıntılı bilgilerle karşılaşıyoruz.²³⁸ Sadrazam için sıklıkla satın alınan gıdalar arasında Antep fıstığı, fındık ve kestanenin yanında (ıslah) elma, kavun, karpuzla birlikte tadımlık gıdalar kategorisine sokabileceğimiz armut, nar, üzüm, ayva, kiraz ve portakal yer alıyor. Özellikle portakal, "karşudan", yani Pera'dan satın alınarak her biri tek tek "çarçube"* gibi pahalı bir kağıda sarıldığına göre, gerçekten ender bulunuyor olmalıydı. Öbür yandan, defterde yer alan sebze sayısı nispeten az: ebegümeci, enginar, patlıcan ve domates.

Meyveler ve sebzeler arasındaki en belirgin fark, meyvelerin çoğunlukla taze ve bütün olarak tüketilmesi, sebzelerin ise ara gıdalar olması. Bu da, bu dönemde yapılmış, hazırlanmış, pişirilmiş yemeklerin henüz "tadımlık" gibi görülmediğinin bir başka işareti olabilir mi? Bu açıdan bakıldığında, bazı malzemelere, doğrudan tüketilmek yerine pişirilen ya da hazırlanan bazı yemeklere konmak üzere gerek duyulduğuna dair edindiğimiz nadir ipuçları daha da ilginç: örneğin *elmalıklar* (bu sözcüğü gerçek anlamında değerlendirmek hayli güç, zira meyve kaseleri bu şekilde adlandırılmıyordu, o yüzden aslında *elmasiye* ifade edilmiş olabilir); pasta için gereken yumurta (*pastacılar için yumurta*). Bu sefer de "pasta" sözcüğünün İtalyanca anlamıyla mı, yoksa günümüz Türkçesindeki anlamıyla mı kullanıldığı belli değil. Bu konuyu bir başka yerde tartışmak için bırakarak tatlı ve ekşi tatlandırıcılara gelecek olursak, kaymak, şerbet ve reçel çeşitlerinin pazardan temin edildiği halde turşu çeşitlerinin (karpuz, patlıcan ve kapari) evde hazırlandığı görülüyor. Pazardan alınan malzemelerin bir kısmı, sadrazamın İstanbul'un muhtelif yerlerinde konumlanan saray ve köşklerine de gönderilmiş: Saadabad, Vefa Bahçesi, Hasan Efendi Yalısı (Bebek) ve Tırnakçı Yalısı (Kuruçeşme). Ayrıca, nasıl Esmâ Sultan dışarıdan börek getirttiyse, İbrahim Paşa da emrindekilere Süleymaniye civarlarındaki dükkan(lar)dan paça aldirtmayı ihmal etmemiş.

Demek ki ne İbrahim Paşa ne de Esmâ Sultan, dışarıda satılan pişmiş gıdaların kesinlikle kendilerine lâıyk olmadığı gibi bir kaniya kapılmışlar. Halil İnalcık ise, Osmanlı toplumunda "bir kapının toplumsal konumunu belirleyen unsurlardan biri de piyasadaki ticari pişmiş yemek kurumlarına bağımlı olmama dereceleri idi, zira bu kurumlar daha ziyade toplumun başka katmanlarının gereksinimlerini karşılıyorlardı" demişti.²³⁹ Acaba kendi kendine yeten böylesine mağrur bir içe kapanış, on beşinci yüzyıl sonlarının ve on altıncı yüzyıl başlarının herşeyi kapsayan "resmî alanının" bir özelliğiymiş, hem hanedan, hem de zenginleşmekte ve büyümekte olan bir ricâl sınıfı, bir yandan giderek hareketlenen ve çeşitlilik kazanan İstanbullu "kamusal alana" eklemlenirken, diğer yandan da pişmiş yemeklere talip olarak piyasanın oluşturduğu sivil toplum oluşumuna mı katılıyorlardı?

Yeni Bir Çağın Eşiğinde Yapılar ve Süreç

Sonuçta bütün bunları nasıl bir genel çerçeveye oturtabiliriz? Tekrar vurgulamak gerekirse, öncelikle (daha iyi bir ifade bulamadığımızdan olsa gerek) "Klasik Çağ" olarak adlandırdığımız dönemin yemek kültürü mirası olarak tanımlayabileceğimiz bir olgu var. Elbette ki bu tanımlama bütün klasikleştirme eğilimlerinde görülen çarpıtma tehlikesini de barındırıyor. Oysa benim burada da irdelemek istediğim, on altıncı yüzyıl uygulamalarının oluşturduğu

²³⁷ Topkapı Sarayı Arşivi E.247/120 (1809).

²³⁸ Başbakanlık Arşivi MAD 19771 (1723-1724). Yayımlamaya hazırladığım bu belgeyi, güney Lancashire'dan küçük çiftçi/tüccar bir ailenin muhasebe defteriyle karşılaştırmam son derece verimli oldu. Bkz. Weatherhill (1990).

* Çarçube pencerelelerde kullanılan ince, saydam ve dayanıklı bir kağıt cinsiydi.

²³⁹ İnalcık (1991), 808.

“altın çağ” kurallarını, daha sonra gözlemlenen değişikliklerin, çürüme, yozlaşma ya da “gerileme”ye sürüklediği kanısını sorgulamak. Aslında burada oluşturmaya çalıştığım analitik anlatıda, değişime ve gelişime farklı bir bakış açısı öneriliyor. Dahası, Matbah-ı Âmire defterlerinden yansıyan, antropologların “anıtsal zaman”ının,²⁴⁰ bu defterler kadar yekpare olmayan şahsi belgelerden yansıyan daha alt katmanların daha esnek “toplumsal zamanı”na ağır basması yüzünden, sözkonusu mirası çok uzun süre aynı biçimde süregiden bir bütün gibi algılayarak abartmış olabileceğimizi de göz ardı etmemek gerek.

Herşeye rağmen, ne zaman ve nasıl gelişmiş olursa olsun, on altıncı yüzyıla gelindiğinde Osmanlılara özgü (ve hanedana ait ideoloji, yönetici sınıf-ıçi hısımlık, elit oluşumu, mimarlık, gelir kaynaklarının yönetimi ve arz gibi birçok alt sistemle etkileşim içinde) bir “büyük ziyafetler mutfağı” oluşmuştu. Üstelik bu mutfak bütün bunlara gayet iyi uyan pasif bir yapının ötesinde ayrıca aktif bir oluşumdur ve bu toplumun bütününü kapsayan yeniden-bölüşüm odaklı kültürün ifade ve sembolize edilmesine ve yeniden üretilmesine katkıda bulunuyordu. Mevcut belgelere bakılacak olursa, Osmanlıların “büyük ziyafetler mutfağı”nın *longue durée*’si bağlamında “tadımlik” kapsamına giren yiyeceklerin, hazır yemekler (ya da içlerine giren malzemeler) değil, çoğunlukla yöresi belli nihai tüketim ürünleriydi ve bunlar alıcının rütbesine veya konumuna uygun miktarlarda ve biçimlerde geliyordu – tıpkı bireylerin kaftan, kürk ya da kavuk gibi giyeceklerinde olduğu gibi. Üzerinde durduğumuz kesimin (1) pazarcıbaşından gelen tayinat içinde en çok hangi gıdalara değer verdiklerine; (2) iftariye kapsamında gönderilen gıdaların öncelikle sultanefendilere, daha sonra da kapı halkının diğer mensuplarına –daha az fark gözetilerek de olsa– nasıl sunulduğuna; (3) hanedanla ilişkisi bulunan kapıların, pazardan neleri aldıklarına baktığımızda karşımıza çıkan manzara bu. Tabii ki, henüz Mennell’in tanımladığı türden kalite ve lezzet ayrımı anlayışının yerleşiklik kazanmadığı bir toplumda, gıdalar arasında yapılan bu tip tasfiye ve seçme işlemleri normal ve tutarlı görünüyor.

Eğer bütün bu söylediklerimiz anlamlıysa, nasıl bir tüketim dünyasıydı bu? Bence, tıpkı üretimde olduğu gibi, tüketimde de yoğunluktan çok yaygınlığın asıl model olduğu bir yaşam tarzı söz konusuydu. Konuyu daha somut bir düzlemde ele almak gerekirse, lüksün ya da gösterişe yönelik tüketimin (örneğin koyun etini düşünürsek) sofrada oturanın önüne konan (sonra da kısmen, ama herhalükarda herkesin gözü önünde atılan) yemek miktarının bolluğu ile değil; bir efendinin kapısında, daha doğrusu padişah sarayından dışarıya doğru uzayan kapılar zinciri dahilinde hesaplı ve standart bir şekilde beslenen kulların çokluğu ile ölçüldüğü bir dünyaydı bu. Böylelikle Goody’nin, mutfak aracılığıyla verilebilen zenginlik ve iktidar mesajları için alternatif bir kanal olarak ileri sürdüğü modele ulaşmış oluyoruz. Doğrudan kendi emri altında olmayan insanlara da yemek dağıtır olmak, padişah ve diğer ricâl açısından cömertliğin ve hayırseverliğin sergilenmesinin temel şekliydi belki de. Bu da yemeğin ve hatta yiyip bitirmenin yekpare olarak topluma mal edilmesine neden oldu.²⁴¹ Öyle ki, saraya bir kez kapak atmaya başaran birinin, artık hayatını kazanmak için çalışması pek gerekmecekti. Bu gözlemleri, kalıplara indirgemekten kaçınmak şartıyla, bu tip bir davranış biçimi ile Batı Avrupa’da tahakküm edici, haris ve mülkiyetçi bireyciliğin gelişimine eşlik eden “her koyun kendi bacağından asılır” yaklaşımını karşılaştırmak faydalı olabilir. En başında belirttiğim gibi, tüketim tarihi, birden bire ortaya yepyeni, radikal kavramlar atmak yerine, mevcut yaklaşım ve paradigmaları birleştirerek kaynaştırmaya başlayabilir.

²⁴⁰ Örneğin bkz. Herzfeld (1991), 4-16 ve çeşitli yerlerde; Fransa’da dokuzuncu yüzyılın ilk yıllarında yapılan geniş kapsamlı tahrirlerin (*polyptyques*) manor sisteminin “şimdiden eskimiş” gerçekliğini nasıl statik bir tanıma çevirdiği üzerine gözlemler için bkz. Duby (1974), 83-97.

²⁴¹ Artan (1995 b).

Soyut tartışmaları bir yana bırakıp yemeklere ve yeme biçimlerinin görüntü, tat ve kokularına geri dönecek olursak, on yedinci yüzyıl sonları ile on sekizinci yüzyılın başlarındaki genel manzara, Osmanlılar, taze, kristal ambalajlı ya da nadir olanın peşine düştüklerinde arka plan böyle resmedilebilir. Bu tabii durağan bir resim değildi. Osmanlı elitinin “klasik” beslenme alışkanlıklarının yalnızca saraydan düzenli olarak tahsis edilen temel gıdalar ile sınırlı olmadığını; tavuk ve koyun etinin yanı sıra kaz, ördek, güvercin ve balık da içerdiğini; bugün bildiğimiz meyve ve sebzelerin bir çoğuna (mesela kudret narı, salatalık, su kabağı, patlıcan ve kişniş otu) aşına olduklarını göstermeye çalıştım. Ne var ki, çok uzun bir süre boyunca bu malzemelerle pek bir şey yapmamış olacaklar ki sarayda hazırlanan yemekler başka yerlerde hazırlananlardan pek farklı olmamış.²⁴² Günümüzle karşılaştırıldığında bu yemekler çeşitlilik açısından da hayli sınırlı kalıyor.

Gelgelelim, on sekizinci yüzyılın başlarında değişim sinyalleri, en azından üç eksenle ya da boyutta gittikçe görünürleşmeye başlıyor (ama pişmiş yiyecek pazarlanması hâlâ bunların dışında): (1) zeytinyağı kullanımındaki artışa paralel olarak yalnızca deniz ürünlerinde değil sebze yemeklerinde de çeşitliliğin artması; (2) elit kesime mensup gönüllü, amatör aşçılar tarafından yeni yemeklerin denenmeye başlanması ve bu eğilimin moda haline gelerek gittikçe yaygınlaşması; (3) tatlı çeşitleri etrafında oluşmaya başlayan yeni bir sosyalleşme biçimi ve buna paralel olarak yeme sürecine eklenen yeni bir safha ile birlikte ortaya çıkarak kendi mekânını yaratan toplumsal bir olgu: kahve ve şeker tüketimi.

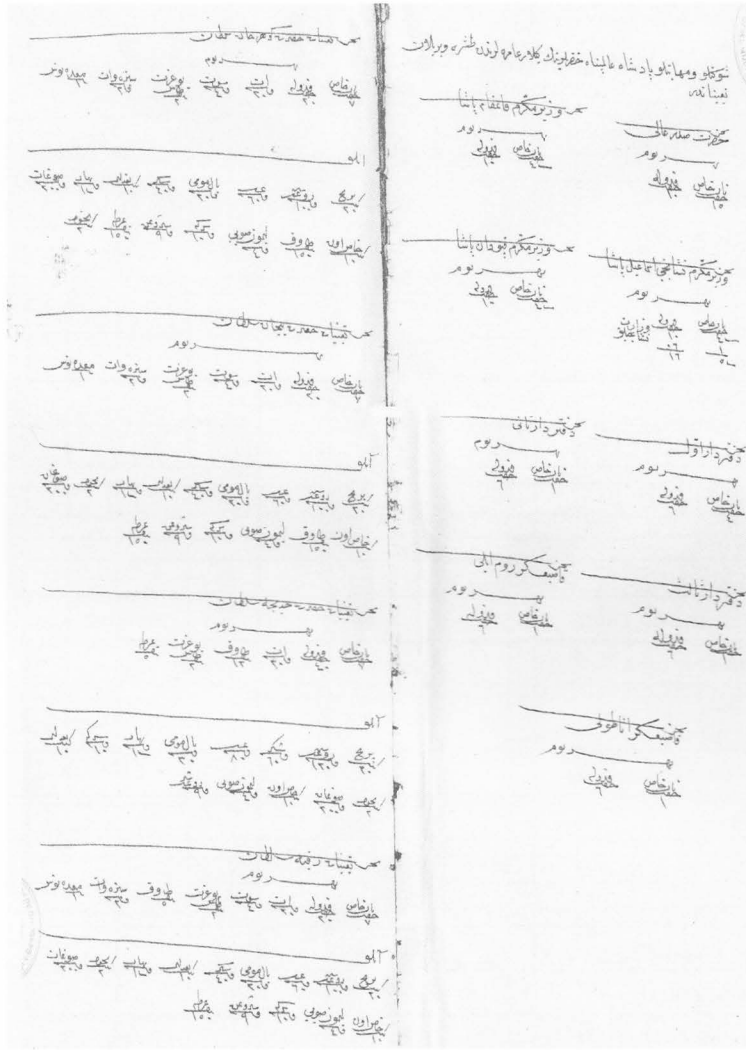
Bu üç maddede kısaca özetlenen değişimler, başlı başına birer araştırma konusu aslında, özellikle de ilki. Şimdilik, bu mutfağın günümüzdeki ününü tatlılara ve hamur işlerine borçlu olduğunu düşünecek olursak, on sekizinci yüzyılda yazılmış bir yemek kitabında şimdi sayacaklarımın tümünün “yeni çıkanlar” (*nevzuhur*) başlığı altında toplanmış olmasını önemsemeden edemeyiz: *lokma* tatlısı; lokmaya benzeyen bir hamur işi olan *lalanga* (sade ve peynirli); başka bir *lokum* türü (bu lokumlar günümüzde geleneksel Türk lokumu olarak bilinen lokumlardan farklı olarak kızarmış hamur işleriydi; sade, yumurtalı ya da tatlı olabiliyordu); peynir hoşmerisi ve kabak, pırasa, süt, sakız, soğan ve tavuk böreği katılarak hazırlanan pek çok börek çeşidi. Bu başlık altında toplanan gıdalara verilen adlardan kimileri, aldatıcı bir karışıklığa ve tekrara yol açarken kimileri de *lalanga*, peynirli hamur, sebzeli ya da tavuklu börek gibi terimlerde olduğu gibi Osmanlı mutfağında, on yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda günden güne ağırlığı artan Balkan etkisine işaret ediyor.

En ilginç ise, bugünkü damak zevkimizin büyük bölümünün, en fazla iki yüz yıl öncesine dayandığını görmek. Örneğin, İbrahim Paşa “*pastacılar için yumurta*”yı bu dönemde aldırıyor. Üçüncü Ahmed’in saltanatı boyunca da yeni denemelerin işaretlerini görüyoruz. Bunlardan biri Edirne’de sultan için özel olarak hazırlanan farklı bir krep türü olan “akıtma-”;²⁴³ akıtma sonraları bu krep ilk yapan Edirne kadısının gözdesinin adını alarak “Nuriye” olarak anılmaya başlamış,²⁴⁴ ilk kez Teşrifatî Naim Efendi’nin hazırladığı iki tane özgün et

²⁴² Maalesef bu süreç hakkında elimizde, örneğin St. James Sarayı’nda 19 Aralık 1705’te Kraliçe Anne’in verdiği özel yemeğin menüsü gibi yemek listeleri bulunmuyor. Söz konusu ziyafet menüsü şöyleydi: Yağ çubuğu (oleo), güvercin, sığır filetosu, geyik eti, koyun eti, hindi, çulluk, ördek, keklik. Mennell “etli butlu bir hanımefendi için büyük bir yemeğe benziyor” dedikten sonra, “fakat yemeklerin sunum şıklığına ya da rafinelğine dair pek ipucumuz yok” diye ekliyor. Yazar ayrıca, 1 Haziran 1721’de St. James Sarayı’nda Kral I. George’a sunulan yemekte göze çarpan tek şeyin “tahrif edilmiş Fransızca” kullanımındaki artış olduğunu düşünüyor: “Potage Profitérole Poulet (Profiterollü Piliç)”, “Beef Hotch Pott (Sığır Etli Türlü Yemeği/Sığır Eti Yahnisi)”, “Fricandoes White (Dana Kızartması)”, “Chickens and Pease (Tavuk ve Bezelye)”, “Chyne of Lamb” (Kuzu Eti), “Capons Enfans (Kısırlaştırılmış Yavru Horoz)”, “Squobbs Fricassy (Yavru Güvercin)”. Bkz. Mennell (1996)[1985], 124-25. Saray ziyafet kayıtları yemeklerde kullanılan malzemenin anlamlandırılması açısından daha verimli olabilir: Başbakanlık Arşivi D. BŞM. MTE 10983 (1724); MTE 11081 (1741); MTE 11279 (1775); Cevdet Saray 3335 (1854).

²⁴³ Sefercioğlu (1985), 8-9.

²⁴⁴ Sefercioğlu (1985), 20-21.



KK7237, Başbakanlık Arşivi, Kamil Kepeci

yemeğinin de kendi adıyla anıldığını biliyoruz.²⁴⁵ Bütün bunlar üst sınıf mensupları tarafından açılan yeni çağın habercileri olarak yorumlanmaya elverişli gelişmeler. Bu gelişmelere koşut olarak Osmanlılar'da, Mennell tarafından vurgulandığı gibi, yeni çağa koşut olarak yeni yemek kitaplarının da su yüzüne çıkmaya başladığını belirtelim.

Mennell, "Fransız mimarisinde XIV. Louis döneminin klasik barok anlayışından XV. Louis döneminin rokoko üslubuna doğru izlenen geçişi, aşırılıklardan arınarak zerafete yönelimi mutfak kültüründe de bulmakta fazla zorlanmayız," der.²⁴⁶ On dokuzuncu yüzyıl ortalarında *alla franca* usuller Osmanlı mutfak kültürünü ele geçirmeden önce, Osmanlı elitinin, kendini sıradan insanlardan ayırdetmek üzere itibarlı yabancı uygarlıkların mutfaklarını kısmen benimsediği bir dönemde, tıpkı pek çok diğer şeyde olduğu gibi yemek konusunda da yerli (fakat yalıtılmış değil) dönüşümlerin başlangıcının, sarayın neredeyse 60 yıl boyunca sığındığı Edirne'den İstanbul'a geri döndüğü on sekizinci yüzyıl başına dayanması, şaşırtıcı olmasa da dikkate değer.

²⁴⁵ Bir tür kebab ve bir tür et yahnişi: Sefercioğlu (1985), 44 ve 64-65.

²⁴⁶ Mennell (1996)[1985], 80.

YemekveKültür dergisinin 6. sayısında 49. sayfada bulunan, makalenin ilk bölümünde eksik olarak yayınlanan tablonun tamamını aşağıda yayınlıyoruz.

Tablo 3

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaşıldığı Yerler												
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön						
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K	
A Grubu Ekmekler ve Hamur İşleri	nân-1 aziz													
	nân-1 çakır													
	nân-1 çörek													
	nân-1 fod(u)la													
	nân-1 has													
	nân 1 sakız													
	nân-1 somun													
	Galata somunu													
	francala, nân-1 francala													
	kalıp işi has francala													
	yağlı simit													
	börek													
	çörek													
B Grubu Tahıllar Fasulyeler Mercimekler Soğanlar Sarımsak	hınta, buğday													
	Mısır buğdayı													
	şair (arpa)													
	şariyye (şehriye)													
	dakik, dakik-i has													
	nişasta													
	gendüm göfte (gufte, kufte)													
	bulgur													
	tarhana													
	erz, pirinç													
	erz-i has													
	nohut													
	leblebi-i şehdane													
	mercimek													
	börülce													
	soğan													
	sarımsak													

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler												
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön						
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K	
C Grubu Et, Kümes Hayvanları, Kurutulmuş Et, Sakatat	güş-t-ı ganem, lağm-ı ganem, et													
	kuzu													
	toklu													
	kurban													
	tavuk, makiyan													
	tavuk-ı Mısri													
	gügercin, kebuter													
	bıldırcın													
	beyza, yumurta													
	balık-ı mütenevvia													
	palamud													
	sucuk													
	pastırma													
	pastırma-i Kayseri													
	paça													
	munbar													
	baş-ı ganem													
	işkembe-i gav													
D Grubu Süt, Kaşar, Diğer Süt Ürünleri	süd, şir													
	kaymak													
	kaymak-ı Üsküdarî													
	muhallesi													
	yoğurt													
	kurut													
	baharlı kurut													
	taze peynir													
	peynir-i kaşkaval													
	peynir-i Çorlu													
	peynir-i haseki													
	peynir-i tulum													
	dil peyniri													
	peynir-i Mudurnu													

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler											
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön					
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K
E Grubu Katı ve Sıvı Yağlar	revgân-ı sade												
	revgân-ı taze												
	revgân-ı tere												
	revgân-ı şir, sūd yağı												
	revgân-ı zeyt, zeytinyağı												
	revgân-ı penbe												
	revgân-ı pih												
F Grubu Tuz ve Baharatlar	tuz												
	tuz-i Eflak												
	bahar												
	darçın, darçın-ı has												
	fülfül, biber-i siyah												
	kakule												
	karanfil												
	defne												
	amber												
	misk												
	zafıran												
	zencefil												
	sumak												
	asfur												
G Grubu Ekşi Gıdalar	sirke												
	taze limon												
	âb-ı limon, limon suyu												
	turşu												
	hıyar turşusu												
	kebere												

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaşıldığı Yerler												
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön						
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K	
H Grubu Şeker ve Diğer Tatlandırıcı Gıda Maddeleri	sükker, şeker													
	sükker-i minad													
	sükker-i reşidi													
	sükker-i frengî													
	sükker-i kelle													
	nebat (nevbet, növbet) şekeri													
	pekmez													
	asel													
	asel-i gümeç													
	asel-i musaffa													
	asel-i Atina													
	âb-ı gül, âb-ı verd, mai-i verd, gülsuyu													
	kadayıf													
	şekerleme													
	ziyafet için elvan şekerler													
I Grubu Kahve ve Sigara vs.	kahve													
	tütün, duhan, ıslah duhan, çerkez duhan													
	geyik boynuzu													
	kudret helvası													
J Grubu Gıda Maddelerini Tamamlayıcı Ürünler	sabun													
	Sabun-ı helvahane													
	Sabun-ı İzmir													
	Sabun-ı Trablus													
	mum													
	şem-i asel-i sefid													
	şem-i asel-i zerd													
	şem-i revgân													
	nişadır													
	kiler için ecza													
	portakal için ziyafet günü çarçube kağıdı													

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler											
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel			Günlerde Gön		
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K
K Grubu	zeyt, zeytun												
	kırma zeytun												
	yağlı zeytun												
	terbiye zeytun												
	zeytun-i Girid												
L Grubu	dökme meyva												
	elma-i miskî, misket elması												
	ıslah elma												
	emrut												
	ayva												
	ayva çekirdeği												
	nar												
	tatlı nar												
	hurma												
	kestane												
	badam, çağla badam												
	badam-ı huşk												
	ceviz												
	ceviz-i Rumî												
	findık												
	kaplı findık												
	findık içi												
	incir												
	unnap												
	engür, üzüm												
	parmak üzümü												
	razakı												
	İzmir razakı												
	meviz-i âb												
	meviz-i sürh, kızıl üzüm												
	meviz-i siyah												
	İzmir siyahı												
	çekirdeksiz üzüm												
	koruk												
	meviz-i mürğ, kuşüzümü												
	kavun												
	karpuz												
	kiler için kavun												
	karpuz çekirdeği												

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaştığı Yerler											
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön					
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K
L Grubu Taze Meyveler (devamı)	turunç												
	portakal												
	kayısı												
	kayısı-i Şam												
	kiraz												
	vişne												
	kızılıçık												
	muşmula												
	fıstık												
	Şam fıstığı												
	alû												
	alû-i Amasya												
	alû-i taze												
	alû-i can												
	mürdüm eriği												
	bardak eriği												
M Grubu Şerbetler ve Meyve Suları	şıra												
	şerbet, eşribe, eşribe-i mütenevvia												
	gül şerbeti												
	kar şerbeti												
	vişne şerbeti												
	ıslah turunç şerbeti												
	enar suyu, nardenk, nardan												
	dutlu şerbet												
	benefşe şerbeti												
N Grubu Reçeller ve Tatlılar	gülbeşeker												
	üç türlü reçel												
	hummaz(iye)												
	pelte												
	meyve-i huşk												

	Ürünlerin Türü	Ürünlerin Belgelerde Karşılaşıldığı Yerler												
		Temel Gıdalar			Plansızca Gön.			Çok Özel Günlerde Gön						
		Map	T	SP	Dg	Db	Dh	B	I	R	Me	Mh	K	
O Grubu Sebzeler	sebzemat													
	maydanoz													
	kereviz													
	varak-ı asma													
	marul													
	salad, salluta													
	muluhiye													
	bamya													
	kavata													
	kabak, ham													
	badıncan													
	kiler için turşuluk badıncan													
	siyah turp													
	enginar													
	hıyar													
	kiler için turşuluk kebere													
	benefşe													
	sebze-i huşk													

Bibliyografya

Artan, Tülay, 1993

“From Charismatic Leadership to Collective Rule: Introducing Materials on the Wealth and Power of Ottoman Princesses in the Eighteenth Century”, *Toplum ve Ekonomi* (İstanbul), IV, 53-94.

Artan, Tülay, 1995 b

“Courtly Standards of Living and Consumption Patterns in the Ottoman Eighteenth Century”, paper presented at the VII. Internationaler Kongress für Osmanische Wirtschafts und Sozialgeschichte (1300-1920), 25-29 July 1995, Heidelberg.

Artan, Tülay, 1996 a

“A Mirror for Modesty: Lifestyles and Living Standards in the 18th Century Eyüp in the Light of Probate Inventories”, “The Small Regions of the Ottoman Empire” Konferans Tebliği, Orient-Institute der DMG ve Südosteuropa-Gesellschaft in Munich, 31 Ekim - 2 Kasım 1996, İstanbul.

Ashtor, Eliyahu, 1975

“An Essay on the Diet of Various Classes in the Medieval Levant”, Robert Forster ve Orest Ranum ed. *Biology of Man in History (Selections from the Annales ESC)*, Baltimore, 125-62.

- Atıl, Esin, 1969
"Surname-i Vehbi : An Eighteenth Century Ottoman Book of Festivals", Ph. D. tezi, University of Michigan, Ann Arbor.
- Balta, Evangelia, 1994
"The Bread in Greek Lands During the Ottoman Rule", *Ankara Üniversitesi DTCTF Tarih Araştırmaları Dergisi*, 1992-1994, no. XVI/27, 199-226.
- Barkan, Ömer Lütfi, 1979
"İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, no. IX/13, 1-380.
- Baudier, Michel, 1626
Histoire générale du Serrail et de la Cour du Grand Seigneur, Empereur des Turcs, ou se voit l'image de la grandeur Othomane, le Tableau des passions Humaines, et les exemples des inconstances prosperitez de la Cour. Paris.
- Black, Jeremy, 1991
A Military Revolution? Military Change and European Society 1550-1800. Studies in European History. London.
- Cezar, Yavuz, 1986
Osmanlı Maliyesinde Bunalım ve Değişim Dönemi. İstanbul.
- Camporesi, Piero, 1989 (1980)
Bread of Dreams. Food and Fantasy in Early Modern Europe. Chicago.
- Dallaway, James, 1797
Constantinople, Ancient and Modern, with Excursions to the Shores and Islands of the Archipelago and to the Troad. London.
- Dankoff, Robert and James Kelly (tr. ve ed.) 1982-5
Divanü Lügat-it-Türk (of Mahmud el-Kashgari, 11th century). Duxbury MA.
- Dankoff, Robert, 1990
Evliya Çelebi in Bitlis. The Relevant Section of the Seyahatname edited with Translation, Commentary and Introduction. Leiden.
- Davidson, Alan, 1981
Mediterranean Seafood. 2nd ed., Harmondsworth.
- Develi, Hayati, 1997
"İstanbul'a Dair. Risâle-i Garîbe", *İstanbul Araştırmaları*, no.1, 95-190.
- Doumani, Beshara, 1995
Rediscovering Palestine. Merchants and Peasants in Jabal Nablus, 1700-1900. Berkeley.
- Downing, Brian M., 1992
The Military Revolution and Political Change. Origins of Democracy and Autocracy in Early Modern Europe. Princeton.
- Duby, Georges, 1974
The Early Growth of the European Economy: Warriors and Peasants from the Seventh to the Twelfth century. Tr. Howard B. Clarke. Ithaca.
- Dyer, Christopher, 1989
Standards of Living in the Later Middle Ages. Cambridge.
- Eldem, E.
"Stefan Yerasimos: '16. Yüzyıl İstanbul Nüfusunun Tekrar Değerlendirilmesi İçin Veriler", *Toplumsal Tarih*, 14, Şubat 1995, 26-27.
- Elias, Norbert, 1978
The Civilizing Process, v. 1: The History of Manners. Oxford.
- Ertaylan, İsmail Hakkı, 1960
Tabiât-nâme. İstanbul.
- Farroqhi, Suraiya, 1984
Towns and Townsmen in Ottoman Anatolia: Trade, Crafts, and Food Production in an Urban Setting, 1520-1650. Cambridge.
- Farroqhi, Suraiya, 1994
"Crisis and Change, 1590-1699" *An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914*, Inalcık with Quataert ed., Cambridge, 411-636.
- Fontenay, Michel, 1996
"Le commerce des Occidentaux dans les échelles du Levant vers la fin du XVIIe siècle", *Proceedings of the Symposium in Tours on Chrétiens et Mussulmanes à la Renaissance*, 4-9 July 1994.
- Foust, Clifford M., 1992
Rhubarb. The Wondrous Drug. Princeton.

- Freeman, Sarah, 1989
Mutton and Oysters. The Victorians and Their Food. London.
- Genç, Mehmet, 1975
"Osmanlı Maliyesinde Malikâne Sistemi"
Türkiye İktisat Tarihi Semineri, Metinler-Tartışmalar, 8-10 Haziran 1973, Osman Okyar and Ünal Nalbantoğlu eds. Ankara, 231-91.
- Genç, Reşat, 1982 b
"Eski Türk Ziyafetleri ve Dış Kirası Âdeti", II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, cilt IV, Ankara, 175-81.
- Goody, Jack, 1982
Cooking, Cuisine and Class. Cambridge.
- Gökyay, Orhan Şaik, 1985
"Sohbetname", *Tarih ve Toplum*, vol. 2, no. 14, 128-44.
- Greene, Molly, 1993
"Kandiye 1669-1720: The Formation of a Merchant Class", Ph.D. dissertation, Princeton University, New Jersey.
- Halıcı, Fevzi, 1992
Ali Eşref Dede'nin Yemek Risâlesi. Ankara.
- Herzfeld, Michael, 1991
A Place in History. Social and Monumental Time in a Cretan Town. Princeton.
- İnalcık, Halil, 1970
"The Ottoman Economic Mind and Aspects of the Ottoman Economy" in *Studies in the Economic History of the Middle East*, Michael A. Cook ed., London, 207-18.
- İnalcık, Halil, 1994
"The Ottoman State: Economy and Society, 1300-1600" *An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914*, İnalcık with Quataert ed., Cambridge. 9-409.
- İnalcık, Halil with Quataert, Donald (eds.), 1994
An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914. Cambridge.
- Itzkowitz, Norman and Mote, Max (tr. and ann.), 1970
Mübadele. An Ottoman-Russian Exchange of Ambassadors. Chicago.
- Kafadar, Cemal, 1989
"Self and Others: The Diary of a Dervish in Seventeenth Century İstanbul and First-person Narratives in Ottoman Litterature", *Studia Islamica*, LXIX, 121-50.
- Kahane, R. and Tietze, Andreas, 1958
The Lingua Franca in the Levant. Turkish Nautical Terms of Italian and Greek Origin. Urbana.
- Kaplan, Steven L., 1976
Bread Politics and Political Economy in the Reign of Louis XV, 2 cilt. The Hague.
- Kızıltan, Mübeccel, 1987
"The 'Surname' of Mehmed Hazin as a Sample of Old Turkish Prose", MA Tezi, Boğaziçi Üniversitesi, İstanbul.
- Koçu, Reşat Ekrem, 1939,
Seyid Vehbi. Surname (Üçüncü Ahmedin Oğullarının Sünnet Düğünü). İstanbul.
- Kolodziejczyk, Dariusz, 2003
"Polish Embassies in İstanbul or How to Sponge on Your Host Without Loosing Your Self-Esteem", *The Illuminated Table, The Prosperous House*, S. Faroqi and C. Neumann ed., İstanbul, 2003, 51-58.
- Kömürçüyan, Eremya Çelebi , 1988
İstanbul Tarihi, tr. ve ed. by H. D. Andreasyan. İstanbul.
- Köymen, Mehmet Altay, 1982
"Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981*, Ankara, 35-45.
- Kunt, Metin, 1975
"Kulların Kulları", *Boğaziçi Üniversitesi Dergisi Hürmaniter Bilimler*, cilt III, İstanbul, 37-42.
- Kut, Günay, 1996
"Turkish Culinary Culture", *Timeless Tastes*, İstanbul, 38-71.

- Kut, Turgut, 1985
Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler). Ankara.
- Kut, Turgut, 1990
"A Bibliography of Turkish Cookery Books up to 1927", *Petits Propos Culinaires*, no. 17, 29-48.
- McGowan, Bruce, 1994
"The Age of The Ayans, 1699-1812", *An Economic and Social History of the Ottoman Empire 1300-1914*, İnalcık with Quataert ed., Cambridge, 639-758.
- McNeill, William H., 1982
The Pursuit of Power. Chicago.
- Mennell, Stephen, 1996
All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. London.
- Murphey, Rhoads, 1988
"Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Food and Foodways*, cilt. 2, 217-63.
- Musset, Lucien, 1975
The Germanic Invasions: The Making of Europe AD 400-600. Tr. Edward and Columba James. London.
- Necipoğlu, Gülru, 1991
Architecture, Ceremonial, and Power. The Topkapı Palace in the Fifteenth and Sixteenth Centuries, Cambridge MA.
- Pulaha, Selim ve Yücel, Yaşar, 1988
"I. Selim Kanunnamesi (1512-1520) and XVI. Yüzyılın İkinci Yarısının Kimi Kanunları", *Belgeler*, no. XII/16.
- Redhouse, James W., Sir, 1890
A Turkish and English Lexicon, Showing in English the Significations of the Turkish Terms. Constantinople.
- Reindl-Kiel, Hedda, 2003
"The Chickens of Paradise. Official Meals in the Mid-Seventeenth Century Ottoman Palace", *The Illuminated Table, The Prosperous House*, S. Faroqhi and C. Neumann ed., İstanbul, 2003, 59-88.
- Robertson, Una A., 1987
"A Taste of Hopetoun: Food and Drink in a Scottish Household, 1754-55", *Food and Foodways*, vol. 2, 49-79.
- Rodinson, Maxime, 1965
"Ghıdha", *Encyclopaedia of Islam*, 1057-72.
- Sarı, Nil, 1982
"Osmanlı Sarayı'nda Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara, 245-57.
- Sefercioğlu, Nejat, 1985
Türk Yemekleri. XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi. Ankara.
- Singer, Amy, 1994
Palestinian Peasants and Ottoman Officials: Rural Administration Around Sixteenth-Century Jerusalem. Cambridge.
- Tezcan, Semih, 1997
"Bir Ziyafet Defteri", *Das Osmanische Reich In Seinen Archivalien und Chroniken. Nejat Göyünç: zu Ehren*, Klaus Kreiser and Christoph Neumann ed Leipzig, 255-92.
- Waines, David, 1987
"Cereals, Bread and Society. An Essay on the Staff of Life in Medieval Iraq", *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, vol. XXX/III, 255-85.
- Weatherill, Lorna (ed.), 1990
The Account Book of Richard Latham, 1724-1767. Oxford.
- Zubaida, Sami and Tapper, Richard (ed.) 1994
Culinary Cultures of the Middle East. London.